

MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES DU 12 AU 16 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 houmous  Fait Maison 	 Potage à la crème de poireaux  Fait Maison 	 Salade verte et sa garniture  Fait Maison 	 feuilleté à la volaille  Fait Maison 	 Salade de cervelas à la Quévenoise (cervelas, pomme de terre, cubes de carottes)  Fait Maison
 Omelette paysanne au four    	 Blanquette de volaille sauce crème de champignons    	 Steak de bœuf sauce tomatée  	 rougaille Saucisse bio  	 Filet de poisson sauce estragon     
 Pommes allumettes  	 Haricots en duo   	 Pommes campagnarde   	 Lentilles au jus de viandes   	 Semoule aux petits légumes   
.....	Fromage blanc 	fromage 	Fromage 
 Banane 	  Biscuit 	 Produit laitier	 Quartiers d'orange	Poire
REPAS VEGETAL				

Liste des 14 allergènes alimentaires majeurs et leurs symboles							
gluten		mollusques		œufs		arachides	
sulfites		lupin		céleri		sésame	
poisson		moutarde		soja		fruits à coques	
crustacés		lait		local		Produit brut	

FAIT MAISON
 PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BILOGIQUE
 VIANDE D'ORIGINE FRANÇAISE
 FILET DE POISSONS FRAIS DU PORT DE PECHE DE LORIENT

Valeur nutritionnelle moyenne par repas (g/100g)	
Protéines	43
Glucides	67
dont sucres	24
Lipides	48

Le chef et son équipe vous souhaitent un bon appétit!

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur et si des impératifs de service l'imposent.