




















	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 26/01/26 Au 30/01/26	 Chou rouge aux pommes	 Pâté de campagne + cornichons		 Salade composée (salade, bleu, poire)	 Soupe de légumes
	 Jambon blanc	 Tranche de blanc de poulet	 Sauté de bœuf	Cannellonis au bœuf	Calamar à l'armoricaine
	 Taboulé	 Lentilles en salade (ou pâtes chaudes si retour à la normale)	 Légumes sautés	 en sauce tomate	 Riz parfumé
	 Cantal	 Fruit de saison	 Salade de fruits	Mousse chocolat	Chou à la crème
	 Compote	 Gâteau roulé au chocolat	 Biscuit		 Fruit de saison
Goûter			Jus de pomme Quatre quart	Menus des enfants élémentaire patus	

Pain non bio

### LEGENDE:



Label rouge



Fait maison



Produits issus de l'agriculture biologique



Indication Géographique protégée



Appellation d'origine protégée



Appellation d'origine contrôlée



Produits locaux



Critères qualités certifiés