

### SEMAINE DU 19/01/2026 AU 23/01/2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Mache oeuf mimosa Gratin de choux fleurs  Pomme de terre  Fruit de saison	Crepe au fromage  Poisson pané  Carottes vichy Creme anglaise Biscuit	 Velouté de légumes  Filet de poulet Salsifis Galette maison	Choux blanc/dés d'emmental Normandin de veau Frites Compote	Taboulé  Boulettes de boeuf  Petits pois, Salade Fromage Fruit de saison

### SEMAINE DU 26/01/2026 AU 30/01/2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Duo de carottes / céleri  Sauté de dinde  Poelée de légumes Fromage  Creme au chocolat	 Velouté de légumes  Tartiflette Salade Liègeois vanille	Friand au comté  Jambon fumé  Haricots verts  Pomme cuite	Mousse de foie Filet de poisson sauce citron/brocolis Fromage  Gateau d'anniversaire	Velouté de tomates Quiche aux 3 légumes Salade  Yaourt nature sucré

Sous réserve de modifications liées au fournisseur

#### Fournisseurs locaux :

GAEC Chevy Champtoceaux : Fromage de chèvre  
 GAEC des Prés d'Orée Saint-Sauveur-de-Landemont :  
 fromages, yaourts.

Ferme des Coteaux de la Divatte - Divatte-sur-Loire : Produits  
 laitiers.

Quoi de neuf poulette La Remaudière : Oeufs

Le jardin des Hespérides: Pomme bio

Boulangerie Lafuye Saint-Laurent-des-Autels : Pain

#### Repas équilibrés élaborés dans le respect de la loi EGalim

Viandes françaises / Objectif : au-moins 50%  
 de produits durables dont 20% de produits  
 bio, 1 repas végétarien par semaine

Les anniversaires seront fêtés le  
 dernier jeudi du mois

L'équipe du restaurant scolaire vous souhaite une bonne  
 année 2026

Bien accueillir, bien nourrir, bien éduquer

