



Nos engagements	lundi 5 janvier 2026	mardi 6 janvier 2026	mercredi 7 janvier 2026	jeudi 8 janvier 2026	vendredi 9 janvier 2026
<p>Pain : Artisanal, Local et issu de l'agriculture biologique</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Sauce tomate provençale</p> <p><u>Torti*</u> & dés de brebis</p> <p>Tomme de l'Ubaye à la cuve</p> <p><u>Pomme</u></p>	<p>Epiphanie</p> <p>Soupe de légumes & fromage frais</p> <p>Boulettes de bœuf</p> <p><u>Petits pois</u> mijotés</p> <p>Brioche des rois</p>	<p><u>Carottes</u> râpées & vinaigrette</p> <p>Escalope de dinde LBR sauce forestière</p> <p><u>Brocolis</u> & PDT persillés</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p><u>Œufs durs</u> & mayonnaise</p>	<p>Bœuf bourguignon</p> <p><u>Polenta</u> crémeuse</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p><u>Kiwi</u></p> <p>Bolognaise de lentilles</p>	<p>Pavé de colin sauce champêtre</p> <p><u>Blé</u> aux épices</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p><u>Poire</u></p>
<p>Composantes issues de l'agriculture biologique par semaine</p>					
<p>Produit IGP indication géographique protégée</p>					
<p>Haute valeur environnementale</p>					
<p>Toutes les viandes / sont d'origine France</p>					
<p>Boeuf : Exclusivement Race à Viande</p>	<p><u>Salade verte</u> & vinaigrette</p> <p>Saucisse de Lozère HVE</p> <p>Ecrasé de pommes de terre</p> <p>Dessert lacté chocolat</p> <p>Falafels</p>	<p>Filet de lieu sauce tomate</p> <p><u>Haricots verts</u></p> <p>Saint Nectaire AOP à la coupe</p> <p><u>Banane</u></p>	<p>Salade <u>d'endives</u> & gouda</p> <p>Bœuf mode</p> <p><u>Carottes</u> persillées</p> <p>Gâteau du chef</p> <p>Bolognaise de lentilles</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Soupe de <u>légumes</u></p> <p>Gnocchis</p> <p>Sauce au fromage</p> <p>Yaourt nature au sucre de canne</p>	<p>Calamars à la romaine & quartier de citron</p> <p>Gratin de <u>brocolis</u> & <u>riz</u></p> <p>Edam à la coupe</p> <p><u>Clémentine</u></p>
<p>Poisson : Issu exclusivement de la Pêche durable</p>					
<p>Produit local</p>					
<p>Préparé dans notre cuisine</p>	<p>Menu Montagnard</p> <p><u>Salade verte</u> & vinaigrette</p> <p>Tartiflette (<i>Reblochon AOP</i>)</p> <p>Dessert lacté vanille</p> <p>Pané fromager</p>	<p>Filet de poisson pané & citron</p> <p><u>Epinards</u> hachés sauce béchamel</p> <p>Vache picon</p> <p><u>Poire</u></p>	<p>Sauté de poulet LBR sauce provençale</p> <p>Gratin de <u>chou-fleur</u> & PDT au paprika</p> <p>Cantal AOP à la coupe</p> <p><u>Orange</u></p> <p>Falafels</p>	<p>Crin-Blanc</p> <p>Dips de <u>carottes</u> fromage blanc & ciboulette</p> <p>Taureau aux olives</p> <p>Riz de Camargue IGP aux petits légumes</p> <p>Crumble aux pomme réalisé par nos chefs</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Dés de concombre & vinaigrette</p> <p>Curry de légumes & pois chiches</p> <p><u>Semoule</u></p> <p>Yaourt aromatisé</p>
<p>Fruits et légumes : Frais</p>					
<p>Produit végétarien</p>					
<p>Certification Environnementale niveau 2</p>					
<p>Omelettes cuisinées sur la cuisine centrale avec des œufs issus de l'agriculture biologique</p>					
<p>Bon appétit !</p>					