



Scolaires - CHEIX EN RETZ



Semaine 3 du lundi 12 janvier au vendredi 16 janvier 2026









LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Carottes rapées BIO vinaigrette	 Coquillettes BIO monégasques  Coquillettes BIO, thon MSC, tomate, mayonnaise		 Salade russ réunion Pdt CE2, oignons, carottes, betteraves, œufs durs, vinaigrette	
Saucisse rondelle fumée sauce rougail ®	Emincés de poulet sauce colombo	Poisson meunière MSC + citron 	Couscous végétarien * Semoule BIO	Steak haché de bœuf sauce moutarde
 Lentilles CE2 cuisinées	 Gratin de brocolis Brocolis, pdt CE2	 Purée de potiron Potiron CE2	- PLAT COMPLET	Frites
		Edam		Petit suisse sucré x1
Purée pomme banane	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Fruit de saison	Mousse au chocolat maison



Repas végétarien

® Plat contenant du porc



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc
Cœur

pêche durable



Produit biologique

Produit AOP



Plats
compos
és

Certifié



Les menus proposés sont élaborés au regard de la loi EGALIM, à savoir 50% de produits de qualités et durables, dont 30% de produits biologiques,