
































Menu de la semaine

Château Barrière

Du 12 au 16 Janvier 2026

	Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
ENTRÉE	Tapenade aux olives & mâche	Poireaux  vinaigrette	Rillettes de thon & blinis	Mélange coleslaw 	Salade laitue & croûtons
PLAT	Bolognaise de boeuf  	Sauté d'agneau   sauce curry	Tenders de colin d'Alaska panés corn-flakes	Omelette  	Colin  sauce crème
GARNITURE	Pâtes 	Brocolis 	Petits pois  	Haricots verts  & potatoes cubes 	Quinoa 
FROMAGE	Mini Babybel  	Gouda  	Samos	Munster 	Ossau Iraty à la coupe 
LAITAGE				Fromage blanc 	Yaourt aux fruits  
DESSERT	Pomme Golden  	Tarte aux pommes de Nouvelle-Aquitaine 	Orange 		

 ORIGINE FRANCE
  BIO
 EXT MONDE
  PRODUIT LOCAL
  AOP
  LAIT
  HVE / CE2
  MSC
  CE2
 SP Sans porc