

Menu (semaine du 12 au 16 JANVIER 2026)

Lundi 12 JANVIER	Mardi 13 JANVIER	Jeudi 15 JANVIER	vendredi 16 JANVIER
MOUSSE DE FOIE NUGGETS DE POULET SAUCE KETCHUP TORTIS 3 COULEURS YAOURT / BISCUIT	ŒUF MAYONNAISE PAUPIETTE DE VEAU FERMIERE CAROTTES PERSILLEES FRUIT	<u>MENU VEGETARIEN</u> BETTERAVES VINAIGRETTE OMELETTE AUX PDT SALADE VERTE FROMAGE GALETTE DES ROIS	SALADE HARICOTS VERTS/MAIS/ TOMATES POISSON PANE RATATOUILLE FROMAGE FRUIT

Conformément au décret n°2015-447 Relatif à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type : gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, cèleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220

Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



CIRCUIT
COURT



VIANDE
FRANCAISE



VIANDE BOVINE
FRANCAISE



APPELATION D ORIGINE CONTROLEE



APPELATION D ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



PÊCHE DURABLE



VOLAILLE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

MENU (semaine du 19 JANVIER AU 23 JANVIER 2026)

<i>lundi</i> 19 JANVIER	<i>Mardi</i> 20 JANVIER	<i>Jeudi</i> 22 JANVIER	<i>Vendredi</i> 23 JANVIER
SAUCISSON A L AIL RISSOLETTE DE VEAU PUREE FROMAGE FRUIT	SALADE VERTE/JAMBON/EMMENTAL ROTI DE PORC A L ANANAS LENTILLES MENAGERES COMPOTE DE POMME	POTAGE BŒUF BOURGUIGNON CAROTTES /SALSIFIS MOELLEUX CHOCOLAT/COCO	CAROTTES RAPEES FILET DE POISSON SAUCE CAPRES POMMES VAPEUR FROMAGE FRUIT

Conformément au décret n°2015-447 Relatif à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type : gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc..., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, cèleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220

Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



CIRCUIT
COURT



VIANDE
FRANCAISE



VIANDE BOVINE
FRANCAISE



APPELATION D ORIGINE CONTROLEE



APPELATION D ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



PÊCHE DURABLE



VOLAILLE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

MENU (semaine du 26 JANVIER AU 30 JANVIER 2026)

lundi 26 JANVIER	Mardi 27 JANVIER	Jeudi 29 JANVIER	vendredi 30 JANVIER
CREPE AU FROMAGE CORDON BLEU PETITS POIS LARDONS FROMAGE FRUIT	SALADE DE COQUILLETES AU SURIMI ROUGAIL DE SAUCISSE HARICOTS VERTS RIZ AU LAIT (lait bio)	POTAGE TOMATE VERMICELLE ESCALOPE DE POULET SAUCE ESTRAGON PATES AU FROMAGE FROMAGE BLANC AU SIROP D ERABLE	SALADE D ENDIVE / FROMAGE/JAMBON PIZZA SALADE VERTE GATEAU BASQUE

Conformément au décret n°2015-447 Relatif à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type : gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, cèleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220

Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



CIRCUIT
COURT



VIANDE
FRANCAISE



VIANDE BOVINE
FRANCAISE



APPELATION D ORIGIN E CONTROLEE



APPELATION D ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



PÊCHE DURABLE



VOILAILE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

MENU (semaine du 02 FEVRIER AU 06 FEVRIER 2026)

Lundi 02 FEVRIER	Mardi 03 FEVRIER	Jeudi 05 FEVRIER	vendredi 06 FEVRIER
MORTADELLE JAMBON CHAUD SAUCE BARBECUE MIXTE DE HARICOTS FROMAGE FLANBY	BETTERAVES / ŒUF DUR PAELLA AU PILON DE POULET FLAN	SALADE TOMATE/MAIS/MOZZA SAUTE DE PORC PROVENCAL PUREE AUX CAROTTES FROMAGE FRUIT	CAROTTES RAPEES POISSON PANE RATATOUILLE FROMAGE TARTE AUX POMMES

Conformément au décret n°2015-447 Relatif à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type: gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, cèleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220

Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



CIRCUIT
COURT



VIANDE
FRANCAISE



VIANDE BOVINE



APPELATION D ORIGINE CONTROLEE



APPELATION D ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



PÊCHE DURABLE

VOAILLE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

MENU (semaine du 23 FEVRIER AU 27 FEVRIER 2026)

Lundi 23 FEVRIER	Mardi 24 FEVRIER	Jeudi 26 FEVRIER	Vendredi 27 FEVRIER
CREPE AU FROMAGE LASAGNES FROMAGE FRUIT	<u>MENU VEGETARIEN</u> TOMATE VERMICELLE OMELETTE PDT /FROMAGE SALADE VERTE ECLAIR	SALADE CESAR AU BLANC DE POULET TARTIFLETTE SAVOYARDE FLAN	FRIAND AU FROMAGE FILET DE COLIN AUX AMANDES POELLEE DE LEGUMES VERTS FROMAGE FRUIT

Conformément au décret n°2015-447 Relatifs à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type : gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, céleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220

Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



CIRCUIT
COURT



VIANDE
FRANCAISE



VIANDE BOVINE
FRANCAISE



APPELATION D ORIGINE CONTROLEE



APPELATION D ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



PÊCHE DURABLE



OLAILLE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE