

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, 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



VIANDÉ BOVINE
FRANÇAISE



APPELATION D'ORIGINE CONTROLEE



APPELATION D'ORIGINE PROTEGEE



ÉCHE DURABLE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

MENU

(semaine du 19 JANVIER AU 23 JANVIER 2026)

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



ÉCHE DURABLE



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 COQUILLETTES 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, 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 CONTRÔLÉE



APPELATION D'ORIGINE PROTÉGÉE



LABEL ROUGE



PÊCHE DURABLE
MSC
www.msc.org.fr



ÉCHE DURABLE



VOLAILLE FRANÇAISE



INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

MENU (semaine du 02 FEVRIER AU 06 FEVRIER 2026)

**Lundi
02 FEVRIER**

MORTADELLE

**JAMBON CHAUD SAUCE
BARBECUE**

MIXTE DE HARICOTS

FROMAGE

FLANBY

**Mardi
03 FEVRIER**

BETTERAVES / ŒUF DUR

PAELLA AU PILON DE POULET

FLAN

**Jeudi
05 FEVRIER**

SALADE TOMATE/MAIS/MOZZA

SAUTE DE PORC PROVENCAL

PUREE AUX CAROTTES

FROMAGE

FRUIT

**vendredi
06 FEVRIER**

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



ÉCHE DURABLE



VOLAILLE 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



FOIE GRAS



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE