

MENUS COMPLETS du 19 janvier au 13 février 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 19 au 23 janvier 2026	Salade de riz ⁹ Sauté de poulet tandoori ¹⁻⁶ Chou-fleur ⁶ *Cantal AOP ⁶ Ananas	Velouté de butternuts ⁶ Pâtes à la bolognaise ¹⁻⁶ (bœuf bio/local) *Tomme d'Anjou ^{bio/local 6} Pomme	Œuf mayo ³⁻⁹ Tarte aux légumes ¹⁻³⁻⁶ Salade verte ⁹ Camembert ⁶ Clémentine	Salade de p. de terre-hareng ⁴⁻⁹ Filet de lieu meunière ¹⁻⁴⁻⁶ Epinards à la crème ¹⁻⁶ Flan pâtissier ¹⁻³⁻⁶ Kiwi	Potage de légumes ⁶ Cassoulet Salade verte ⁹ Fromage blanc à la vanille ^{bio/local 6} Poire
Semaine du 26 au 30 janvier 2026	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de blé-jambon ⁹ Poisson pané ¹⁻³⁻⁴ Poêlée de légumes ⁶⁻⁸ *Tomme de Loire lait cru ^{bio/local 6} Pomme	Salade de chou ⁶ Croziflette ¹⁻⁶ (crozets-lardons-oignons-reblochon AOP) Salade verte ⁹ Clémentine	Potage de légumes ⁶ Escalope de dinde à la crème ⁶ Haricots beurre ⁶ Yaourt nature sucré ⁶ Fruit de saison	Velouté de potimarrons ⁶ Tarte aux légumes ¹⁻³⁻⁶ Salade verte ⁹ Semoule au lait ⁶ (semoule et lait bios) Orange	Carottes râpées ⁹ Jambon grillé ⁶ Lentilles ⁶ *Saint Nectaire AOP ⁶ Compote de pommes
Semaine du 2 au 6 février 2026	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de pâtes aux fruits de mer ¹⁻²⁻⁶⁻⁹⁻¹⁴ Sauté de dinde marenco ¹⁻⁶ Brocolis ⁶ Bûche du Pilat ⁶ Banane	Potage de légumes ⁶ Raclette (pommes de terre-charcuterie-fromage) ⁶ Salade verte ⁹ Orange	Salade chou-emmental ⁶⁻⁹ Chipolatas Purée de carottes ⁶ Crème chocolat ⁶ Pomme	Rillettes Dos de colin meunière ¹⁻⁴⁻⁶ Riz ⁶ *Tomme d'Anjou ^{bio/local 6} Kiwi	MENU BRETON Velouté Dubarry ⁶ Galette aux légumes ¹⁻⁶ Salade verte ⁹ Crêpe sucrée ^{bio/local 1-6} Clémentine
Semaine du 9 au 13 février 2026	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Maquereau à la moutarde ⁴⁻⁹ Chipolatas Haricots verts ⁶ Riz au lait ^{bio/local 6} Poire	Salade coleslaw ⁶⁻⁹ Poulet rôti Pâtes ^{bio/local 1-6} Camembert ⁶ Compote de pommes	Terrine de campagne Poisson pané ¹⁻³ Epinards à la crème ¹⁻⁶ Bûche du Pilat ⁶ Kiwi	Taboulé maison ¹⁻⁹ Cassolette de poisson ¹⁻⁴⁻⁶ Carottes vichy ⁶ *Fleur d'Anjou ^{bio/local 6} Clémentine	Velouté de potimarrons ⁶ Chili sin carne ⁶ Riz ⁶ Petits suisses aux fruits ⁶ Ananas

ALLERGENES

1-Gluten

2-Crustacés

3-Œufs

4-Poissons

5-Arachides

6- Lait+lactose

7-Fruits à coques

8-Céleri

9-Moutarde

10- Lupin

11-Sulfites

12- Soja

13-Sésame

14 –Mollusques

Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN.

* PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE – Toutes nos céréales sont bios

* VIANDE élevée et abattue en France – sous label de Qualité

* LOCAL ET BIO

* FRUITS ET LEGUMES FRAIS / POISSON FRAIS * POISSONS EGALIM

LES MENUS SONT SUSCEPTIBLES D'ETRE MODIFIES POUR DES RAISONS D'APPROVISIONNEMENT OU DE VARIATIONS CLIMATIQUES

* LES FROMAGES AU LAIT CRU SONT REMPLACES PAR DES YAOURTS POUR LES – DE 6 ANS

* Produit bénéficiant de l'aide de l'U.E. dans le cadre du programme lait et produits laitiers à l'école