

MENUS COMPLETS du 5 au 16 janvier 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 5 au 9 janvier 2026	Betteraves vinaigrette ⁹ Chili sin carne ⁶ Riz ⁶ Camembert lait cru ^{bio/local} Banane	Taboulé maison ¹⁻⁹ Poulet rôti Haricots verts ⁶ Petits suisses aux fruits ⁶ Orange	Carottes râpées ⁹ Pâtes bolognaise ¹⁻⁶ Bûche du Pilat ⁶ Pomme	Velouté de butternuts ⁶ Tartiflette ¹⁻⁶ Salade verte ⁹ Clémentine	Salade chou-emmental ⁶ Filet de lieu meunière ¹⁻⁶ Brocolis ⁶ Compote pommes Galette des rois ¹⁻³⁻⁶
Semaine du 12 au 16 janvier 2026	Lundi Avocat mayonnaise ³⁻⁹ Emincé de porc au curry ¹⁻⁶ Semoule ¹ Brie ⁶ Poire	Mardi Potage de légumes ⁶ Tarte aux fromages ¹⁻³⁻⁶ Salade verte ⁹ Yaourt sur lit de fraises ^{bio/local 6} Clémentine	Mercredi Céleri rémoulade ⁸⁻⁹ Saucisse de Toulouse Flageolets ⁶ Crème vanille ⁶ Orange	Jeudi Salade de pâtes au thon ¹⁻⁴⁻⁹ Escalope de dinde à la crème ⁶ Poêlée de légumes ⁶ P'tit Gris de Loire lait cru ^{bio/local 6} Banane	Vendredi Velouté de potimarrons ⁶ Gratin de poisson ¹⁻⁴⁻⁶ Salade verte ⁹ *Fleur d'Anjou ^{bio/local 6} Kiwi

ALLERGENES

1-Gluten	5-Arachides
2-Crustacés	6-Lait+lactose
3-Œufs	7-Fruits à coques
4-Poissons	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

* FRUITS ET LEGUMES FRAIS / POISSON FRAIS * POISSONS EGALIM * LOCAL ET BIO

LES MENUS SONT SUSCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIÉS 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

Toute l'équipe de l'A.P.E.R.S. vous souhaite une belle et heureuse année 2026 !!!