



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	Avocat mayonnaise ³⁻⁹ Emincé de porc au curry ¹⁻⁶ Semoule ¹ Brie ⁶ Poire	Potage de légumes ⁶ Tarte aux fromages ¹⁻³⁻⁶ Salade verte ⁹ Yaourt sur lit de fraises ^{bio/local 6} Clémentine	Céleri rémoulade ⁸⁻⁹ Saucisse de Toulouse Flageolets ⁶ Crème vanille ⁶ Orange	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	Velouté de potimarrons ⁶ Gratin de poisson ¹⁻⁴⁻⁶ Salade verte ⁹ *Fleur d'Anjou ^{bio/local 6} Kiwi

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**

*** 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 REMPLACÉS 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 !!!