



RESTAURANT SCOLAIRE



Des changements exceptionnels peuvent intervenir en cas d'impératifs techniques ou d'approvisionnements

Les menus ci-dessus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut) Crustacés, Œufs, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Poissons, Arachides Soja, Lait, Fruits à coques, Lupin, Mollusques. Pour plus de précisions veuillez vous référer au chef de cuisine

	Du 05 au 09 janvier 2026	Du 12 au 16 janvier 2026	Du 19 au 23 janvier 2026	Du 26 au 30 janvier 2026
Lundi	Salade haricots-verts Filet de poisson Chou-fleur à la crème Vache qui rit Banane	Carottes râpées Lasagnes aux légumes Cantadou Liégeois au chocolat	Salade de mâche Hachis parmentier Gouda Salade de fruits	Velouté de courgettes Boeuf braisé / carottes Fromage blanc aux fruits Kiwi
Mardi	Salade de mâche Semoule / Légumes Emmental Compote de pomme	Mortadelle Sauté de dinde Ebly Petit-suisse nature Pomme	Œufs / mayonnaise Poulet / Haricots-blancs Samos Banane	Salade d'endives/œufs Filet de poisson bordelais Riz Tomme blanche Mousse au chocolat
Jeudi	Betteraves rouges Cordon bleu Petit-pois Yaourt à la vanille Banane	Taboulé Poisson pané Chou-fleur à la crème Saint paulin Kiwi	Salade de chou / thon Gratin de crozets Vache qui rit Flan au caramel	Macédoine / mayonnaise Saucissons Pomme de terre Yaourt Clémentine
Vendredi	Concombres / maïs Saucisses Lentilles Tomme Galette des rois	Salade verte Tartiflette Yaourt aromatisé Madeleine	Soupe de vermicelle Calamar à la romaine Ratatouille Petit-suisse aux fruits Poire	Concombres aux yaourts Quenelles nature Champignons Fromage Fruit

Origine Viande	Servi le 09/01	Servi le 13/01	Servi le 20/01	Servi le 26/01 - 29/01
Pays de naissance	FRANCE	FRANCE	FRANCE	FRANCE
Pays d'élevage	FRANCE	FRANCE	FRANCE	FRANCE
Pays d'abattage	FRANCE	FRANCE	FRANCE	FRANCE

BIO

HVE (Haute Valeur Environnementale)

Menu végétarien

MSC (pêche durable)