

MENU RESTAURANT SCOLAIRE

SEMAINE DU 12 AU 16 JANVIER 2026

LUNDI

ENTRÉE	Salade de pate au thon 1
PLAT	Escalope de dinde
DESSERT	Haricots verts sautés 1 Yaourt citron 1 · 2 · 9



MARDI

ENTRÉE	Pâtes de lentilles bio 1
PLAT	Roti de bœuf 1 · 8
FROMAGE	Chou romanesco
DESSERT	Buchette chèvre 1 · 9 Fruit de saison 1 · 9



**1. LABEL
AGRICULTURE
BIOLOGIQUE
FRANÇAISE**



2. PRODUITS LOCAUX



**3. LABEL
APPELATION
D'ORIGINE PROTÉGÉE**



**4. LABEL
APPELATION
D'ORIGINE CONTRÔLÉE**



**5. LABEL HAUTE
VALEUR
ENVIRONNEMENTALE**



6. LABEL ROUGE



**7. CONSEIL POUR
LA BONNE GESTION
DES MERS**



**8. VIANDE
FRANÇAISE**



**9. AVEC LE SOUTIEN
DE L'UE · PROGRAMME
LAIT ET FRUITS À
L'ÉCOLE**



JEUDI

ENTRÉE	Chou fleurs 1 sauce cocktail
PLAT	Omelette 1 façon tortilla
FROMAGE	Edam 3
DESSERT	Fruit de saison 1 · 9

VENDREDI

ENTRÉE	Carottes et radis noirs rapés 1
PLAT	Filet de poisson msc 7 sauce ciboulette
DESSERT	Quinoa 1 Crème chocolat maison 1

Des modifications au niveau du menu peuvent être effectuées en fonction des approvisionnements.

MENU LES ALLERGÈNES

SEMAINE DU 12 AU 16 JANVIER 2026

LUNDI

	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja
Salade de pate au thon bio						X				X		X		
Escalope de dinde														
Haricots verts sautes bio									X					
Yaourt citron bio local									X					
Pain midi							X							

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI