

MENU

RESTAURANT SCOLAIRE

SEMAINE DU 5 AU 9 JANVIER 2026

LUNDI

ENTRÉE	Salade coleslow 1
PLAT	Filet de poisson 7 sauce chorizo
FROMAGE	Riz pilaf 1
DESSERT	Emmental 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**

MERCREDI

ENTRÉE	Potage légumes 1 · 2
PLAT	Filet de poisson 7 sauce corail
DESSERT	Haricots verts sautés 1
GOÛTER	Galettes des rois

JOURNÉE 100% LOCAL

ENTRÉE	Potage légumes 1 · 2
PLAT	Crumble de poireaux et sarrasin
DESSERT	Fruit de saison (pomme) 1 · 2

VENDREDI

ENTRÉE	Maquereaux moutarde
PLAT	Boeuf bourguignon 1 · 2
FROMAGE	Brocolis vapeur bio 1
DESSERT	Le ptit rond 1 · 9

- FERME DU GOULET DE RIEUX
- EN VOL 56 DE MALANSAC
- ESPACE TEST THEHILLAC
- FERME DES ÉCUREUILS NIVILLAC
- LA FERME DE LA LOUESNAIE DE PEILLAC

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



MENU LES ALLERGÈNES

SEMAINE DU 5 AU 9 JANVIER 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja
Patage legumes bio														
Filet de poisson msc														X
Haricots verts sautes bio								X						
Sauce corail poisson							X							X
Galettes des rois						X	X					X		
Pain midi							X							
Contiure fraise														
Pain gouter							X							

JFUDI

VFNDREDI