

Restauration scolaire

Production au jour le jour de la Cuisine Centrale Intercommunale & livraison en liaison chaude !

Janvier
2026

Lundi 5	Betterave rouge et maïs Bio Boulettes de bœuf sauce provençale et petit pois Compote de pomme HVE	Lundi 12	Macédoine mayonnaise demi-œuf Escalope de dinde au jus Cordiale de légumes Tarte aux pommes Normandes	Lundi 19	Salade verte HVE Timbale Milanaise Clémentine	Lundi 26	Concombre Bio et maïs Bio Blanc de poulet sauce Gaston Gérard Duo choux-fleurs et brocolis Petit suisse aux fruits
Mardi 6	Potage de légumes Escalope de dinde sauce crème Brocolis Bio Clémentine	Mardi 13	Carottes râpées Rôti de porc LR sauce moutarde à l'ancienne et pâtes HVE Clémentine	Mardi 20	Potages de légumes Poisson blanc MSC sauce citron Pommes de terre vapeur Bio Fromage blanc au coulis de fruits	Mardi 27	Salade verte HVE Tartiflette savoyarde (<i>Fait Maison !</i>) Pomme Bio
Mercredi 7	Carottes râpées demi-œuf dur Emincé de bœuf à la Hongroise Haricots verts et pommes noisettes Yaourt aux fruits	Mercredi 14	Salade verte HVE Tarte au fromage (<i>Fait Maison !</i>) Bio Crème brûlée (<i>Fait Maison !</i>)	Mercredi 21	Paté en croute/cornichons Steak haché de bœuf sauce tomato grill et duo de carottes Mousse au chocolat (<i>Fait Maison !</i>)	Mercredi 28	Quenelles nature gratinées sauce Aurore Semoule aux petits légumes Fromage à la coupe Clafoutis aux pommes (<i>Fait Maison !</i>)
Jeudi 8	Salade verte HVE Raviolis aux légumes gratinés Bio à la sauce tomate Bio Galette des Rois	Jeudi 15	Boeuf bourguignon Purée de pommes de terre Fromage à la coupe AOP Yaourt aux fruits	Jeudi 22	Sauté de dinde Marengo Trio de légumes Bio Fromage à la coupe Tiramisu aux framboises (<i>Fait Maison !</i>)	Jeudi 29	Surimi mayonnaise Emincé de bœuf à la Hongroise Petit pois carottes Clémentine
Vendredi 9	Poisson blanc MSC sauce Normande et riz pilaf Fromage à la coupe Banane Bio	Vendredi 16	Potage de légumes Poisson blanc pané sauce cocktail Flan épinard (<i>Fait Maison !</i>) Pomme Bio	Vendredi 23	Salade coleslaw (<i>Fait Maison !</i>) Crousti fromage Haricots verts Bio Banane	Vendredi 30	Potage de légumes Poisson blanc MSC sauce curry Riz pilaf Bio Liegeois de fruits

Nos labels

AOP (Appellation d'Origine Protégée) : produit dont le savoir-faire de sa production est reconnu



Fait Maison : recette cuisinée sur place par le cuisinier et son équipe !



Bio : produit issu d'agriculture Biologique



MSC (Marine Stewardship Council) : produit issu d'une pêche durable responsable



LR (Label Rouge) : produit dont le niveau de qualité est supérieur à un similaire



IGP (Indication Géographique Protégée) : produit dont la qualité est liée à son lieu d'élaboration



Les fruits & légumes dans ton assiette

Clémentine
Tomate
Framboises
Petit pois
Carotte

// Compte tenu du marché, le gestionnaire se réserve le droit de modifier les menus tout en respectant leur équilibre nutritionnel.

Banane
Haricot vert
Pommes de terre
Brocolis

Navet
Epinard
Cornichons
Citron