



## ECOLE LES GENTIANES

Déjeuner du lundi 5 janvier au vendredi 9 janvier 2026



La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

\* Menus indicatifs sous réserve de modifications \*

SEMAINE 1	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos	
Entrée	Salade de pomme de terre		Macédoine de légumes				Carottes rapées		Céleri à la moutarde à l'ancienne		Viande bovine française
											Porc français
Plat principaux	Jambon braisé		Sauté de porc				Parmentier de légumes		Beignets de poisson sauce béarnaise		Volaille française
Garnitures	Chou fleur		Semoule				Pomme de terre		Riz		Agriculture biologique
											Plat végétarien
Produit laitier	Fromage		Fromage				Fromage		Fromage		Produit local
Dessert	Fruits		Galette des rois				Ananas frais		Compote		Poisson frais
											Cuisiné par nos soins



Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN





## ECOLE LES GENTIANES

Déjeuner du lundi 12 janvier au #####



La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

\* Menus indicatifs sous réserve de modifications \*

SEMAINE 2	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos	
Entrée	Endives aux noix		Salade de haricots rouges				Chou chinois vinaigrette		Tarte au fromage		Viande bovine française
											Porc français
Plat principaux	Escalope viennoise		Fricassée de poisson				Lasagnes légumes et fromage	PRODUIT VEGE	Émincé de bœuf en carbonnade		Volaille française
Garnitures	Semoule		Carottes braisées				(plat complet)		Gratin de courge		Agriculture biologique
											Plat végétarien
Produit laitier	Fromage		Fromage				Fromage		Fromage		Produit local
Dessert	Crème dessert vanille		Ananas				Banane chocolat		Salade de fruits frais		Poisson frais
											Cuisiné par nos soins



Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN





# ECOLE LES GENTIANES

Déjeuners du lundi 19 janvier au #####

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

\* Menus indicatifs sous réserve de modifications \*

SEMAINE 3	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos	
Entrée	Potage de légumes		Chou blanc				Betteraves à l'estragon		Chou chinois au sésame		Viande bovine française
											Porc français
Plat principal	Boulette d agneau		Normandin de veau				Parmentier de légumes	PRODUIT VEGE	Blanquette de poisson		Volaille française
Garnitures	Haricots verts à l'ail		Pomme de terre				Riz		Carottes façon vichy		Agriculture biologique
											Plat végétarien
Produit laitier	Fromage		Fromage				Fromage		Fromage		Produit local
Dessert	Banane		Liégeois au chocolat				Fruits de saison		Éclair		Poisson frais
											Cuisiné par nos soins



Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN





## ECOLE LES GENTIANES

Déjeuners du lundi 26 janvier au #####



La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

\* Menus indicatifs sous réserve de modifications \*

SEMAINE 4	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos	
Entrée	Endives emmental		Salade de perles au thon				Potage de légumes		Macédoine vinaigrette		Viande bovine française
											Porc français
Plat principaux	Sauté de poulet à l'ancienne		Filet de poisson au basilic				Émincé de bœuf aux carottes		Couscous légumes et pois chiches		Volaille française
Garnitures	Farfalles		Brocolis aux amandes				Haricots beurre persillés		Semoule		Agriculture biologique
Produit laitier	Fromage		Fromage				Fromage		Fromage		Plat végétarien
Dessert	Île flottante		Crème dessert				Marbré		Salade de fruits frais		Produit local



Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN





## ECOLE LES GENTIANES

Déjeuners du lundi 2 février au vendredi 6 février 2026



La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

\* Menus indicatifs sous réserve de modifications \*

SEMAINE 5	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos	
Entrée											Viande bovine française
											 Porc français
Plat principaux											 Volaille française
											
Garnitures											Agriculture biologique
											 Plat végétarien
Produit laitier											 Produit local
											
Dessert											Poisson frais
											 Cuisiné par nos soins
											



Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN