



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	
Plat principaux	Jambon braisé		Sauté de porc				Parmentier de légumes		Beignets de poisson sauce béarnaise	
Garnitures	Chou fleur		Semoule				Pomme de terre		Riz	
Produit laitier	Fromage		Fromage				Fromage		Fromage	
Dessert	Fruits		Galette des rois				Ananas frais		Compote	

Viande bovine française



Porc français



Volaille française



Agriculture biologique



Plat végétarien



Produit local



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	
Plat principaux	Escalope viennoise		Fricassée de poisson				Lasagnes légumes et fromage 		Émincé de bœuf en carbonnade	
Garnitures	Semoule		Carottes braisées				(plat complet)		Gratin de courge	
Produit laitier	Fromage		Fromage				Fromage		Fromage	
Dessert	Crème dessert vanille		Ananas				Banane chocolat		Salade de fruits frais	



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

Viande bovine française



Porc français



Volaille française



Agriculture biologique



Plat végétarien



Produit local



Poisson frais



Cuisiné par nos soins





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	
Plat principaux	Boulette d agneau		Normandin de veau				Parmentier de légumes		Blanquette de poisson	
Garnitures	Haricots verts à l'ail		Pomme de terre				Riz		Carottes façon vichy	
Produit laitier	Fromage		Fromage				Fromage		Fromage	
Dessert	Banane		Liégeois au chocolat				Fruits de saison		Éclair	

Viande bovine française



Porc français



Volaille française



Agriculture biologique



Plat végétarien



Produit local



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	
Plat principaux	Sauté de poulet à l'ancienne		Filet de poisson au basilic				Émincé de bœuf aux carottes		Couscous légumes et pois chiches	
Garnitures	Farfalles		Brocolis aux amandes				Haricots beurre persillés		Semoule	
Produit laitier	Fromage		Fromage				Fromage		Fromage	
Dessert	Île flottante		Crème dessert				Marbré		Salade de fruits frais	

Viande bovine française



Porc français



Volaille française



Agriculture biologique



Plat végétarien



Produit local



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 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										
Plat principaux										
Garnitures										
Produit laitier										
Dessert										



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

Viande bovine française



Porc français



Volaille française



Agriculture biologique



Plat végétarien



Produit local



Poisson frais



Cuisiné par nos soins

