



Menus de la Restauration Scolaire

Période du 5 au 23 janvier 2026

			Fête des rois et des reines
lundi 05 janvier	mardi 06 janvier	jeudi 08 janvier	vendredi 09 janvier
Taboulé à la semoule bio	Salade Iceberg CE2 vinaigrette	Carottes râpées bio vinaigrette	Betteraves bio vinaigrette
Paupiette au veau sauce tomate	Brandade de	Roti issu de porc LR sauce dijonnaise	Nuggets de blé et citron
Chou fleur CE2 persillé	poisson MSC	Pommes noisette	Haricots verts CE2 persillés
Camembert	Petit Trôo CE2 de la laiterie de Montoire	Tomme grise	Vache qui rit
Orange	Pomme bio	Flan nappé caramel	Galette des rois et des reines
			Menu suisse
lundi 12 janvier	mardi 13 janvier	jeudi 15 janvier	vendredi 16 janvier
Crêpe au fromage	Céleri bio rémoulade	Salade de pâtes bio aux œufs durs et tomates	Salade iceberg CE2 vinaigrette à l'échalote
Roti de boeuf bio sauce forestière	Cordon bleu	Colombo de colin MSC	Äplermagronen
Carottes CE2 persillées	Purée de pommes de terre	Brocolis bio persillé	(gratin de pâtes et pommes de terre au fromage)
Carré de Ligueil	Vache picon	Gouda bio	Verre de Lait bio
Poire HVE	Mousse au chocolat au lait	Banane bio	Pavé balois au chocolat
lundi 19 janvier	mardi 20 janvier	jeudi 22 janvier	vendredi 23 janvier
Potage potiron	Rillettes et cornichon	Salade verte aux croûtons	Chou rouge bio mimolette
Sauce bolognaise aux lentilles corail bio	Poisson meunière MSC	Emincé de cuisse de poulet au paprika	Rôti issu de porc LR sauce au thym
Tortis bio locales	Chou fleur CE2 béchamel	Riz bio créole	Haricots verts CE2 persillés
Emmental râpé bio	Galette Saint Michel	Petit moulé Ail et fines Herbes	Gouda bio
Clémentine	Fromage blanc CE2 de la laiterie de Montoire	Banane bio	Semoule au lait

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Pour en savoir plus sur nos menus,
FLASHEZ CE QR CODE :



Les marqueurs Qualité de votre menu Egalim en détails

Origine de toutes nos viandes : FRANCE

Produit local



Produit bio



Produit labellisé



AOP = Appellation d'Origine Protégée
BBC = Bleu Blanc Cœur
CE2 = Certification Environnementale niveau 2

GlobalG.A.P. = organisation qui définit les bonnes pratiques agricoles
HVE = Haute Valeur Environnementale
IGP = Indication Géographique Protégée
LR = Label Rouge
MEA = Mieux Etre Animal
MSC = label de pêche responsable



Menus de la Restauration Scolaire

Période du 26 janvier au 13 février 2026

lundi 26 janvier	mardi 27 janvier	jeudi 29 janvier	vendredi 30 janvier
Céleri bio rémoulade	Carottes bio râpées vinaigrette	Potage Dubarry	Salade de pommes de terre aux cornichons
Boulettes à la volaille sauce tomate	Gratin de patates douces	Haut de cuisse de poulet roti	Colin MSC sauce homardine
Petits pois CE2 au jus	Coquillettes bio	Frites et ketchup	Carottes CE2 persillées
Yaourt nature sucré	Bûche de lait mélangé	Emmental bio	Camembert
Pomme bio	Kiwi	Purée de pommes HVE	Flan nappé caramel
Crêpe Party			
lundi 02 février	mardi 03 février	jeudi 05 février	vendredi 06 février
Crêpe au fromage	Betteraves bio vinaigrette balsamique	Salade coleslaw aux carottes bio	Salade de blé aux légumes
Poisson pané MSC et citron	Flan à l'emmental (oeufs MEA)	Saucisse fumée	Emincé de poulet aux épices mexicaines
Epinards CE2 à la béchamel	Riz bio créole sauce tomate	Lentilles bio au jus	Haricots verts CE2
Yaourt aromatisé	Vache qui rit	Mimolette bio	Brie
Crêpe au sucre	Clémentine	Banane bio	Crème dessert chocolat
lundi 09 février	mardi 10 février	jeudi 12 février	vendredi 13 février
Saucisson à l'ail	Salade de pâtes bio au pesto rouge	Potage de courge fromage ail et fines herbes	Carottes bio râpées vinaigrette
Colin MSC sauce citron	Roti issu de porc LR sauce moutarde	Gratin de pommes de terre	Nuggets de volaille
Semoule bio	Purée de céleri	au chou fleur CE2 et fromage à raclette	Petits pois CE2 cuisinés
Carré de ligueuil	Petit moulé	Yaourt nature sucré	Emmental
Purée poire CE2	Clémentine	Banane bio	Gâteau au chocolat cuisiné par nos chefs

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Pour en savoir plus sur nos menus, FLASHEZ CE QR CODE :



Les marqueurs Qualité de votre menu Egalim en détails

Origine de toutes nos viandes : FRANCE

Produit local



Produit bio



Produit labellisé



AOP = Appellation d'Origine Protégée
BBC = Bleu Blanc Cœur
CE2 = Certification Environnementale niveau 2

GlobalG.A.P. = organisation qui définit les bonnes pratiques agricoles
HVE = Haute Valeur Environnementale
IGP = Indication Géographique Protégée
LR = Label Rouge
MEA = Mieux Etre Animal
MSC = label de pêche responsable