

Menus

Janvier 2026 (sans porc et sans viande)



Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de L'union Européenne à destination des écoles



Produit sous label de qualité « bio »



Viande française



Produit sous autre label de qualité
(Label rouge, AOP, AOC, HVE, IGP, Pêche durable, Produit fermier ...)

Produit local



VAE : veau à l'équilibre

BAE : bœuf à l'équilibre

PAE : porc à l'équilibre



Menu végétarien



	Du 5 au 9 janvier	Du 12 au 16 janvier	Du 19 au 23 (Vœux 2025 le 22/01)	Du 26 au 30 janvier
LUNDI	Toast au camembert Dos de lieu sauce aurore Haricots beurre persillés Compote de pommes Biscuit	Crêpe au fromage Œuf dur sauce crème Petits pois-carottes Ile flottante	Œuf dur mayonnaise Boulette végétale sauce kefta Purée Pommes de terre Brie Kiwi	Betterave vinaigrette Sausisse végétale sauce diable Gratin de chou-fleur Bûche de chèvre Clémentine
MARDI	Salade Tex Mex Pané fromager sauce moutarde Gratin de courgettes Clémentine	Radis noir - carottes Chili sin carne Riz Meule de Besac Orange	Rillettes de thon Blanquette de poisson Carottes persillées Yaourt nature Biscuit	Concombre alpin Boulette végétale sauce kefta Boulgour Petits suisses aux fruits
JEUDI	Salade chou rouge Bolognaise végétale Spaghettis emmental Galette des rois	Velouté de potiron Boulette végétale sauce dijonnaise Semoule Brownie	Céleri rémoulade Pané fromager Haricots verts bio Camembert Pomme	Carottes râpées Crêpe au fromage Nouilles chinoise Rocher coco
 VENDREDI	Velouté de tomates Tartiflette végétale Salade verte Banane	Piémontaise Filet d'églefin sauce aurore Poêlée de légumes Fromage blanc nature et son coulis de fruits exotiques	Velouté poireau pommes de terre Omelette nature Coquillettes Mousse chocolat	Velouté de légumes Brandade de poisson Salade verte St Nectaire Compote pomme-fraise

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (intempéries, livraisons...).

Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO : Information des Consommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.

Finir son assiette
c'est
ne pas gaspiller !

