

# Menus

## Janvier 2026



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 »



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



Menu végétarien



Viande française



Produit local



VAE : veau à l'équilibre

BAE : bœuf à l'équilibre

PAE : porc à l'équilibre

| Du 5 au 9 janvier |   | Du 12 au 16 janvier  |  | Du 19 au 23 (Vœux 2026 le 22/01)   |  | Du 26 au 30 janvier |  |
|-------------------|---|--|--|--|--|---------------------|--|
| LUNDI             | Salade, Toast au camembert<br>Concombre surimi<br>Dos de lieu  sauce aurore<br>Merguez sauce tomate<br>Haricots beurre persillés, Boulgour<br>Compote de pomme  + biscuit<br>Yaourt  , Kiwi<br>Gâteau aux yaourt crème anglaise | Salade, Duo de saucisson<br>Salade de Saumon fumé<br>Volaille à l'équilibre   sauce cidre<br>Dos de lingue  sauce poivron<br>Petits pois-carottes, Farfallas<br>Ille flottante, Banane, yaourt   | Salade, Œuf dur  mayonnaise<br>Salade de pomme de terre   au thon<br>Goulash de boeuf<br>Filet de lieu noir  sauce aurore<br>Purée Pommes de terre<br>Epinards à la crème<br>Brie<br>Kiwi, Palmier     | Salade, Betterave  vinaigrette<br>Salade alsacienne<br>Cuisse de poulet rôti   sauce moutarde<br>Dos de lingue  sauce curry<br>Gratin de chou-fleur , Riz pilaf<br>Bûche de chèvre<br>Clémentine<br>Gâteau marbre crème anglaise |  |                     |  |
| MARDI             | Salade, Salade Tex Mex<br>cŒu  mimosa<br>Escalope de dinde   sauce dijonnaise<br>Filet de truite  sauce crème<br>Gratin de courgette, Crozet<br>Clémentine<br>Yaourt  , Cookies   | Salade, Radis noir  -carotte<br>Salade du berger<br>Chili sine carne<br>Œuf dur  sauce crème<br>Riz  Duo de chou<br>Meule de Besac<br>Orange  , Rose des sables  | Salade, Rillette (PAE)<br>Salade surimi ananas<br>Blanquette de veau<br>Dos de Colin  sauce citron<br>Carottes persillées   , Spaghettis<br>Yaourt nature   , Biscuit<br>Banane, Gâteau perle de sucre | Salade, Concombre Alpin<br>Crêpes au fromage<br>Boulette végétale sauce kefta<br>Couscous végétarien<br>Boulgour , Endives braisées<br>Petits suisses aux fruits<br>Banane,<br>Biscuit roulé à la confiture de fraise            |  |                     |  |
| JEUDI             | Salade, Salade chou/rouge<br>Salade de riz tomates maïs<br>Bœuf   bolognaise<br>Filet de colin  beurre nantais<br>Spaghettis  emmental, Carotte vichy<br>Galette des rois ,yaourt , Ananas                                      | Salade, Velouté de potiron<br>Salade de cervelas<br>Porc à l'équilibre   sauce charcutière<br>Filet de lieu  à l'estragon<br>Semoule  Haricots beurre persilles<br>Brownie, pomme  , Yaourt  | Salade, Céleri   rémoulade<br>Salade Marco polo<br>Aiguillette de poulet pané<br>Lasagnes de légumes<br>Haricots verts  , Pdt sautées<br>Camembert<br>Pomme  , Chouquettes                             | Salade, Carottes râpées<br>Salade Thon Maïs<br>Sauté de porc   au caramel<br>Bouchée a la reine au fromage<br>Nouilles chinoise, Chou Romanesco<br>Rocher coco<br>Yaourt  , Kiwi   |  |                     |  |
| VENDREDI          | Salade, Velouté de tomates<br>Friand au fromage<br>Tartiflette végétale<br>Omelette  au fromage<br>Salade verte, Potatoes<br>Banane  , Yaourt<br>Tartelette au citron meringuée   | Salade, Piémontaise<br>Concombre mozzarella olive tomate<br>Filet d'églefin  sauce oseille<br>Assiette kebab   sauce blanche<br>Poêlée de légumes  , Tortis<br>Fromage blanc nature   et son coulis de fruits exotiques<br>Clémentine, Tartelette aux framboises | Salade,<br>Velouté poireau pommes de terre<br>Salade Catalane<br>Omelette  nature<br>Bouchée au fromage sauce tomate<br>Coquillettes  , Brocolis<br>Mousse chocolat  , yaourt<br>Orange                | Salade, Velouté de légume<br>Carotte râpée   à l'avocat<br>Brandade de poisson<br>Hachis  parmentier<br>Salade verte, Petits pois<br>Saint nectaire<br>Compote pomme-fraise<br>Yaourt  , Tartelette au chocolat                  |  |                     |  |

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.

