

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

Finir son assiette  
c'est  
ne pas gaspiller !

