

# 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 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	Duo de saucisson Volaille à l'équilibre  sauce cidre Petits pois-carottes Ille flottante	Œuf dur  mayonnaise Goulash de boeuf Purée Pommes de terre Brie Kiwi	Betterave  vinaigrette Cuisse de poulet rôtie  sauce moutarde Gratin de chou-fleur Bûche de chèvre Clémentine
MARDI	Salade Tex Mex Escalope de dinde  sauce dijonnaise Gratin de courgettes Clémentine	Radis noir  - carottes Chili sin carne Riz Meule de Besac Orange	Rillette (PAE) Blanquette de veau Carottes persillées Yaourt nature Biscuit	Concombre alpin Boulette végétale sauce kefta Boulgour Petits suisses aux fruits
JEUDI	Salade chou rouge Bœuf  bolognaise Spaghettis  emmental Galette des rois	Velouté de potiron Porc à l'équilibre  sauce charcutière Semoule Brownie	Céleri  rémoulade Aiguillette de poulet pané Haricots verts Camembert Pomme	Carottes râpées Sauté de porc  au caramel 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 !