

# Menu des restaurants scolaires

Janvier 2026



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

05

06

07

08

09

Repas sans viande

Fish and chips MSC

Salade d'endives

Fromage BIO  
«Vache Qui Rit»<sup>®</sup>

Orange



12

13

14

15

16

Velouté de potiron

Blanquette de dinde ou blanquette de poisson MSC

Légumes pot-au-feu

Riz BIO aux oignons

Kiwi / clémentine



Repas sans viande

Betteraves rouges au maïs

Crousti fromage emmental

Boulgour et semoule BIO aux légumes, sauce tomate

Flan nappé de caramel BIO



Endives aux œufs et noix

Galopin de veau sauce poivre

Galette Végétale

Brocolis et chou-fleur béchamel

Salade de fruits frais

19

20

21

22

23

Rôti de bœuf BIO Ou poisson froid

Sauce tartare

Frites et Haricots verts BIO

Saint Paulin BIO

Pomme/orange



Repas sans viande

Coquillettes BIO sauce tomate aux légumes

Omelette

Babybel BIO

Orange/pomme



Jus d'orange

Couscous semoule BIO

Boulettes agneau et merguez

Boulettes VG

Glace Mars

26

27

28

29

30

Carottes râpées au citron et amandes

Rôti de dinde Label

Œuf dur sauce Mornay

Petits pois et jeunes carottes

Purée

Petits fruités BIO



Croisillon au fromage

Sauté de porc sauce moutarde

Sauté de Poisson moutarde

Duo de choux au gratin PDT Lamelles

Banane



Repas sans viande

Pois chiches et fèves vinaigrette

Lasagnes de légumes

Petits nova nature Bio

Repas sans viande

Velouté de carottes à la «Vache Qui Rit»<sup>®</sup>

Nuggets de poisson sauce tartare courgettes bicolores au gratin

Gnocchi kiwi/ orange



Repas sans viande

Nuggets de blé

Ratatouille

Semoule BIO

Fromage BIO

Babybel<sup>®</sup>

Yaourt BIO



## LÉGENDE

En rouge : repas sans viande

En bleu : MSC, label pêche durable

En vert : produit BIO dont la farine et le lait entrent dans la composition des menus



Produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'union européenne à destination des écoles.

Nos menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, mollusques, lupins et anhydride sulfureux et sulfites. Menus conformes à la réglementation nationale, aux recommandations du GEMRC validées par la diététicienne et susceptibles de changements en fonction des approvisionnements. Un plat de substitution est proposé aux enfants ne consommant pas de porc ou de viande.