

Semaine 02 : du 5 au 9 janvier 2026

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI Végétarien
ENTRÉE	Betteraves / maïs	Salade verte	Pamplemousse	Pâté de campagne	Potage de légumes	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Émincé de volaille au curry	Hachis parmentier	Poisson	Escalope de porc aux herbes	Galette végétale	
	Riz  pilaf Harcots verts		Pommes de terre persillées / julienne de légumes	Pâtes  Carottes au jus	Boulgour  Ratatouille	
PRODUIT LAITIER		Duo de fromages		Fromage		
DESSERT	Yaourt 	Galette des rois	Île flottante	Fromage blanc	Fromage blanc	
GOÛTER	Baguette aux céréales, fromage frais, fruits	Baguette viennoise, barre chocolat, lait 	Baguette moulée, confiture	Baguette, beurre, confiture	Brioche, compote, lait	

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques.
VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE ET ALSH

Semaine 03 : du 12 au 16 janvier 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI Végétarien
 ENTRÉE	Potage	Macédoine / oeuf	Taboulé	Toasts de sardines	Coleslaw
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Escalope de volaille	Dos de colin beurre blanc	Quiche lorraine	Boeuf bourguignon	Couscous végé avec légumes et semoule
	Frites Haricots verts	Riz  safrané Jardinière de légumes	Salade verte	Pâtes  Duo de carottes	
 PRODUIT LAITIER	Fromage		Fromage		Duo de fromages
 DESSERT	Corbeille de fruits	Fromage blanc	Entremet vanille	Yaourt 	Corbeille de fruits
 GOÛTER	Baguette moulée, barre de chocolat, lait	Baguette moulée, confiture	Gateau maison 	Pain aux céréales, confiture, lait	Baguette viennoise, compote, jus de fruits

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques. VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.



Semaine 04 : du 19 au 23 janvier 2026

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI Végétarien
ENTRÉE	Carottes rapées vinaigrette	Salade verte	Saucisson sec	Velouté au potiron	Salade niçoise	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de boeuf aux herbes	Galette saucisse	Escalope de poulet	Filet de poisson béarnaise	Dahl de lentilles corail 	
	Semoule  Haricots verts		Riz  Fondue de poireaux	Pommes de terre persillées / carottes braisées	Blé  Courgettes	
PRODUIT LAITIER			Fromage			
DESSERT	Compote / biscuit	Riz au lait	Compote / biscuit	Éclairs au chocolat	Yaourt local	
GOÛTER	Pain au maïs, fromage à tartiner	Brioche, confiture, lait	Gateau maison 	Baguette moulée, miel, fruit	Crêpe, pâte à tartiner, lait	

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques.
VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.



MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE ET ALSH

Semaine 05 : du 26 au 30 janvier 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Végétarien 	VENDREDI
 ENTRÉE	Céleri rave	Macédoine / oeuf	Pamplemousse	Potage vermicelle - tomate	Salade verte
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Paupiette de veau sauce moutarde	Croziflette	Rôti de porc	Tortilla	Brandade de poisson
	Frites / pommes paillason / ratatouille 	Salade verte	Blé  Tajine de légumes aux abricots	Brocolis crème paprika	
 PRODUIT LAITIER	Fromage			Fromage	
 DESSERT	Salade de fruit / biscuit	Yaourt aux fruits	Far breton 	Beignets aux pommes	Panna cotta coulis aux fruits
 GOÛTER	Baguette viennoise, barre de chocolat, jus de fruit	Brioche, confiture, lait	Gateau maison 	Pain, compote, lait	Baguette moulée, fromage à tartiner, fruit

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques. VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.



MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE ET ALSH

Semaine 06 : du 2 au 6 février 2026

		LUNDI	MARDI	MERCREDI Végétarien 	JEUDI	VENDREDI
	ENTRÉE	Betteraves / oeufs durs	Salade chou, emmental, jambon	Oeufs mayo	Potage de légumes	Carottes rapées vinaigrette
	PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de porc	Pâtes  à la bolognaise	Falafels	Émincé de volaille	Dos de cabillaud à la dieppoise
	PRODUIT LAITIER	Purée provençale Poêlée campagnarde	Épinards à la crème	Mélange 5 céréales Duo carottes/champignons	Pommes paillasson / frites Fondue de poireaux	Riz  Haricots verts
	DESSERT	Crème au chocolat	Corbeille de fruits	Poire Belle Hélène	Flan  maison	Corbeille de fruits
	GOÛTER	Pain, lait, confiture	Pain au maïs, compote, jus de fruits	Baguette moulée, miel, lait	Brioche, confiture	Baguette viennoise, barre de chocolat, lait

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques.

VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.



Semaine 07 : du 9 au 13 février 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Végétarien	VENDREDI
 ENTRÉE	Macédoine de légumes	Céleri rémoulade	Carottes rapées	Potage	Salade de chou-fleur
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Émincé de boeuf	Merguez	Escalope de volaille	Nuggets végé	Poisson pané
 PRODUIT LAITIER	Pâtes  Brocolis	Semoule  Ratatouille	Purée Petits pois	Riz à l'espagnole Haricots verts	Boulgour  Courgettes
 DESSERT	Duo de fromages		Fromage	Fromage	
 GOÛTER	Yaourt local	Corbeille de fruits	Gateau au chocolat	Salade de fruits	Fromage blanc
	Baguette moulée, lait, confiture	Brioche, beurre, jus de fruits	Gateau maison 	Pain au maïs, lait, miel	Crêpes, pâte à tartiner, fruit

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques. VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.