



	S02 Du 05 janvier au 09 janvier 2026	S03 Du 12 janvier au 16 janvier 2026	S04 Du 19 janvier au 23 janvier 2026	S05 Du 26 janvier au 30 janvier 2026
LUNDI	Salade verte iceberg Tartiflette de volaille au reblochon de Savoie / Tartiflette sans viande Flan vanille nappé caramel bio /	Salade de riz à la provençale et vinaigrette Cordon bleu / Croc' fromage Chou-fleur bio béchamel Clémentine /	Salade de pommes de terre, vinaigrette Nuggets de blé Haricots beurre bio persillés Yaourt aromatisé bio Pomme bio de Manguio	Salade pastourelle vinaigrette Poulet bio basquaise / Quenelles à la ciboulette Haricots verts persillés bio Liégeois chocolat bio /
MARDI	Colin poêlé au beurre Haricots verts bio persillés Coulommiers bio (coupe) Pomme bio de Manguio	Salade verte bio Gratin de coquillettes aux dés de jambon* / au saumon Mousse au chocolat bio	Tarte au fromage Sauté de poulet bio sauce forestière / Palet pois blé Purée de potimarron bio Clémentine	Radis bio beurre Boulettes de bœuf bio sauce carbonade / Tarte aux poireaux Purée de pommes de terre Banane
MERCREDI	Salade waldorf (céleri, raisins, pomme, noix) Hachis parmentier de bœuf / Brandade de poisson Purée pomme abricot bio	Steak de bœuf sauce barbecue / Lentilles aux petits légumes Semoule Fromage blanc nature bio + sucre Galette des rois	Salade verte bio Blanquette de veau / Quenelles sauce nantua Riz bio complet de camargue Suisse nature bio + sucre	Filet de poulet sauce aux oignons / Cubes de colin panés Carottes persillées bio Coulommiers (coupe) Clémentine
JEUDI	Salade napoléon Sauté de porc bio à la moutarde / Palet végétarien à l'italienne Brocolis à la crème Yaourt bio fermier cazaubon nature + sucre /	Pizza au fromage Omelette bio Epinards à la crème Bûche de chèvre (coupe) Banane	Salade coleslaw Bolognaise de bœuf bio / Paupiette de saumon à la crème Penne et emmental râpé Flan vanille nappé caramel bio /	Salade verte bio Dahl de lentilles bio Riz bio complet de camargue Pointe de brie (coupe) Purée pomme banane bio
VENREDI	Salade boulghour, pois chiches, épinards Picoussel Carottes bio à la crème Emmental (coupe) Royaume	Carottes râpées bio Gratin de poisson aux fruits de mer Pommes de terre Yaourt vanille bio /	Poisson pané Carottes persillées bio Emmental (coupe) Purée de fruits bio du chef /	Salade asiatique vinaigrette Hoki sauce orange coco Coquillettes Gâteau moelleux aux pommes du chef /
	Entrée de la semaine : Potage de légumes Légumes de la semaine : Purée de potiron	Entrée de la semaine : Potage de légumes Légumes de la semaine : Brocolis	Entrée de la semaine : Potage de légumes Légumes de la semaine : Haricots verts	Entrée de la semaine : Potage de légumes Légumes de la semaine : Purée de légumes verts

Qui sera la reine ou le roi cette année ?



Légende

Labels (Egalim)
AOP, IGP, CE2, HVE, Pêche responsable,

Viande Française

Recette du Chef

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit local
* Présence de porc

FranceAgriMer
Aide UE à destination des écoles

Les menus "au mois" restent à titre informatifs et peuvent être modifiés.

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.