

Menu

SEMAINE 2 - du lundi 5 au vendredi 9 janvier 2026
- Scolaire -

**Manger bien,
Manger équilibré**

Liste allergènes
Lait 1
Gluten 2
Œufs 3
Poisson 4
Crustacés 5
Mollusques 6
Soja 7
Céleri 8
Arachides 9
Moutarde 10
Fruit coque 11
Sésame 12
Lupin 13
Sulfites 14

LUNDI 5	MARDI 6	MERC 7	JEUDI 8	VENREDI 9
Soupe du chef 	Salade de riz 	Céleri rémoulade 	Salade verte	Salade de blé 
2 7 8	3 10	3 8 10	10	2 10
Couscous végétarien 	Poisson pané	Saucisse grillée 	Pâtes bolognaises 	Cuisse de poulet 
1 2 8	1 2 3 4	1 2 3	1 2 3	1 2
100%  VÉGÉTARIEN	Carottes braisées 	Haricots blancs 		Épinards béchamel 
	1	1 2 3		1 2
Bûche du Pilat 	Yaourt (laiterie baiko)	Fromage 	Brie 	Brebicrème 
1	1	1	1	1
Crème dessert vanille	Clémentine	Compote 	Galette des rois	Pomme de Savoie
1 2 3 11			1 2 3 11	



Fromage à la coupe



Produit cuisiné par nos soins



Equilibre nutritionnel partant des recommandations du décret n° 2011-1227 du 30/09/2011 Menus validés par notre diététicienne

Auto contrôles bactériologiques effectués par la société ABIOLAB - Dépistage systématique salmonelle et listéria - Agrément sanitaire FR 73.179.048 CE

Menu

SEMAINE 3 - du lundi 12 au vendredi 16 janvier 2026
- Scolaire -

Manger bien,
Manger équilibré

Liste allergènes
Lait 1
Gluten 2
Œufs 3
Poisson 4
Crustacés 5
Mollusques 6
Soja 7
Céleri 8
Arachides 9
Moutarde 10
Fruit coque 11
Sésame 12
Lupin 13
Sulfites 14

LUNDI 12	MARDI 13	MERC 14	JEUDI 15	VENDREDI 16
Betterave en salade	Salade de maïs	Macédoine	Salade verte	Carottes et panais râpés
10	10	3 8 10	10	10
Cordon bleu	Ecrasé de pomme de terre et carotte	Rôti de dinde	Boule de boeuf	Poisson meunière
1 2 3	1 2 3	1 2 3	1 2 3	1 2 3 4
Coquillettes à la Florentine	100% VÉGÉTARIEN	Julienne de légumes	Rösti	Riz
1 2 3		1 7 8	1 2 3	1 3
Emmental	Fromage blanc	Yaourt	Petit moulé	Yaourt nature
1	1	1	1	1
Petit filou chocolat	banane	glace	Far breton	Compote de pomme
1 2 3		1 2 3 11	1 2 3	



Fromage à la coupe

Produit cuisiné par nos soins



Equilibre nutritionnel partant des recommandations du décret n° 2011-1227 du 30/09/2011 Menus validés par notre diététicienne

Auto contrôles bactériologiques effectués par la société ABIOLAB - Dépistage systématique salmonelle et listéria - Agrément sanitaire FR 73.179.048 CE

Menu

SEMAINE 4 - du lundi 19 au vendredi 23 janvier 2026
- Scolaire -

**Manger bien,
Manger équilibré**

LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23
Salade d'haricots mélangés 	taboulé 	Salade de tomate 	Salade verte	Crêpe aux fromages
10	8 10	3	10	1 2 3
Saucisse knack 	Quenelle de volaille 	Filet de poisson 	Gratin de courge 	Filet de colin beurre blanc 
1 2	1 2 3	1 2 4	1 2 3	1 2 3 4
penne 	Poêlée de légumes 	riz 		Petit pois à la française 
1 2 3	1 2 7 8	1		1 2
Yaourt fraise (laiterie baiko)	Tomme brune 	Yaourt	Chèvre 	mimolette 
1	1	1	1	1
clémentine	Compote pomme poire 	Pomme Savoie	Galette des rois	Salade de fruits
1			1 2 3 11	



Fromage à la coupe

 Produit cuisiné par nos soins



Equilibre nutritionnel partant des recommandations du décret n° 2011-1227 du 30/09/2011 Menus validés par notre diététicienne

Auto contrôles bactériologiques effectués par la société ABIOLAB - Dépistage systématique salmonelle et listéria - Agrément sanitaire FR 73.179.048 CE

Menu

SEMAINE 5 - du lundi 26 au vendredi 30 janvier 2026
- Scolaire -

Manger bien,
Manger équilibré

Liste allergènes	LUNDI 26	MARDI 27	MERC 28	JEUDI 29	VENDREDI 30
Lait 1	Potage du marché	Carottes râpées	macédoine	Salade verte	betterave
Gluten 2	⚠	⚠	⚠	⚠	⚠
Œufs 3	8 10	10	3 10	10	10
Poisson 4	Cuisse de poulet	Gratin sarde	Steak haché	Rôti de porc	Quenelle de brochet
Crustacés 5	⚠	⚠	⚠	⚠	⚠
Mollusques 6	1 2	1 2 3	1 2 4	1 2	1 2 3 4
Soja 7	Pomme de terre rissolée		Lentilles au jus	Flageolets	Chou-fleur et pomme de terre
Céleri 8	⚠	⚠	⚠	⚠	⚠
Arachides 9	1 2		1 2	1 2	1 2 3
Moutarde 10	cantal 	Yaourt nature (laiterie baiko)	fromage 	Petit suisse	Tomme blanche
Fruit coque 11	1	1	1	1	1
Sésame 12	pomme	Poire	Liégeois vanille	Quatre-quarts aux pépites de chocolat	kiwi
Lupin 13			1 2 3	1 2 3	
Sulfites 14					



Fromage à la coupe
Produit cuisiné par nos soins



Equilibre nutritionnel partant des recommandations du décret n° 2011-1227 du 30/09/2011 Menus validés par notre diététicienne

Auto contrôles bactériologiques effectués par la société ABIOLAB - Dépistage systématique salmonelle et listéria - Agrément sanitaire FR 73.179.048 CE