

LA RESTAURATION SCOLAIRE

MENUS DU 5 AU 9 JANVIER 2026



Plus d'infos sur le service
RESTAURATION SCOLAIRE
en scannant le QR code.

Menus contrôlés par un diététicien-nutritionniste

LUNDI

MARDI

MERCREDI VÉGÉTAL

JEUDI

VENDREDI

Pois chiches aux oignons vinaigrette 9 14	Salade composée AB 9 14	Velouté de légumes AB 6 14	Carottes râpées vinaigrette AB 9 14	Friand au fromage 5 6
Cordon bleu 5 6	Gardianne de taureau 6 13 14	Ravioli ricotta épinard AB 5 6 10 13 14	Haut de cuisse rôti	Filets de poisson sauce citron 6 11
Petits pois au jus 6 13 14	Riz de Camargue aux petits légumes 2 6 13		Torsades AB 5 6 13	Haricots verts persillés AB 6 14
Kiri 6	Yaourt nature AB 6	Brie 6	Cantal jeune 6	Fromage blanc nature AB 6
Clémentine AB	Galette des rois frangipane 3 5 6 10	Ananas	Purée de fruits AB	Pomme AB
Gros pain 5	Gros pain 5	Gros pain 5	Pain et Raspailou AB 5	Gros pain 5

En cas de problèmes d'approvisionnement, les menus sont susceptibles d'être modifiés.

Les recettes proposées peuvent contenir des allergènes. Merci de bien vouloir consulter le tableau des allergènes référent ci-dessous pour plus d'informations.

LABELS

 Produit local	 Indication Géographique Protégée	 Viande Origine France	 Aide UE à destination des écoles	 Pêche durable	 Haute Valeur Environnementale
 Certifié Agriculture Biologique	 Appellation d'Origine Protégée	 Produit issu d'un ESAT	 Aide UE à destination des écoles	 Produit Label Rouge	 Fait Maison
		 ESAT		 Alternative	

ALLERGÈNES

1 : Arachide	6 : Lait	11 : Poisson
2 : Céleri	7 : Lupin	12 : Sésame
3 : Fruits à coque	8 : Mollusques	13 : Soja
4 : Crustacés	9 : Moutarde	14 : Sulfites
5 : Gluten	10 : Oeuf	

LA RESTAURATION SCOLAIRE

MENUS DU 12 AU 16 JANVIER 2026



Plus d'infos sur le service
RESTAURATION SCOLAIRE
en scannant le QR code.

Menus contrôlés par un diététicien-nutritionniste

LUNDI VÉGÉTAL

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Sucrines aux croûtons 5 9 14	Betteraves persillées AB 9 13 14	Velouté de courge AB 6 14	Salade de mâche 9 14	Pépinettes en salade AB 5 14
Croustillant fromager 5 6 10	Rougail de saucisse de porc AB 13 14 Rougail saucisse de volaille AB 13 14	Omelette au fromage AB 6 10	Pot-au-feu AB 9 10	Filets de poisson au safran AB 5 6 11 14
Ratatouille	Ebly au beurre AB 5 6	Pommes de terre rissolées		Gratin chou-fleur à la béchamel AB 5 6
Brie AB 6	Brassé aux fruits AB 6	Yaourt à la vanille AB 6	Emmental AB 6	Fromage AB 6
Banane	Kiwi	Salade d'orange	Lingot créole 6 10	Poire
Gros pain 5	Gros pain 5	Gros pain 5	Pain et Raspaillou AB 5	Gros pain 5

En cas de problèmes d'approvisionnement, les menus sont susceptibles d'être modifiés.

Les recettes proposées peuvent contenir des allergènes. Merci de bien vouloir consulter le tableau des allergènes référent ci-dessous pour plus d'informations.

LABELS

 Produit local	 Indication Géographique Protégée	 Viande Origine France	 Aide UE à destination des écoles	 Pêche durable	 Haute Valeur Environnementale
 Certifié Agriculture Biologique	 Appellation d'Origine Protégée	 Produit issu d'un ESAT	 Aide UE à destination des écoles	 Produit Label Rouge	 Fait Maison
		 ESAT	 Alternative	 Alternative	 Alternative

ALLERGÈNES

1 : Arachide	6 : Lait	11 : Poisson
2 : Céliaci	7 : Lupin	12 : Sésame
3 : Fruits à coque	8 : Mollusques	13 : Soja
4 : Crustacés	9 : Moutarde	14 : Sulfites
5 : Gluten	10 : Oeuf	

LA RESTAURATION SCOLAIRE

MENUS DU 19 AU 23 JANVIER 2026



Plus d'infos sur le service
RESTAURATION SCOLAIRE
en scannant le QR code.

Menus contrôlés par un diététicien-nutritionniste

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI VÉGÉTAL

VENDREDI

Macédoine de légumes mayonnaise  9 10 14	Salade d'endives aux noix  3	Crêpe au fromage  5 6 10	Lentilles et épeautre aux oignons et dés de brebis     5 6	Feuille de chêne mais  
Escalope de dinde à la moutarde    5 6 9 14	Seiche à la sêtoise  8 9 10 13 14	Poulet rôti    6	Quenelle en béchamel   5 6 10	Sauté de brebis au curry    5 6 9
Boulgour   5 6	Pommes de terre vapeur	Frites de patate douce   	Haricots beurre persillés   6 14	Coquillettes   5 6
Yaourt nature 6	Emmental   6	Petit suisse aux fruits 6	Carré de vache   6	Tomme du Vercors   6
Clémentine	Tarte normande aux pommes 5 6 10	Salade de fruits frais 	Poire	Compote pomme 
Gros pain 5	Gros pain 5	Gros pain 5	Pain et Raspaillou   5	Gros pain 5

En cas de problèmes d'approvisionnement, les menus sont susceptibles d'être modifiés.

Les recettes proposées peuvent contenir des allergènes. Merci de bien vouloir consulter le tableau des allergènes référent ci-dessous pour plus d'informations.

LABELS

 Produit local	 Indication Géographique Protégée	 Viande d'Origine France	 Aide UE à destination des écoles	 Pêche durable	 Haute Valeur Environnementale
 Certifié Agriculture Biologique	 Appellation d'Origine Protégée	 Produit issu d'un ESAT	 Aide UE à destination des écoles	 Produit Label Rouge	 Fait Maison
				 Alternative	

ALLERGÈNES

1 : Arachide	6 : Lait	11 : Poisson
2 : Céleri	7 : Lupin	12 : Sésame
3 : Fruits à coque	8 : Mollusques	13 : Soja
4 : Crustacés	9 : Moutarde	14 : Sulfites
5 : Gluten	10 : Oeuf	

LA RESTAURATION SCOLAIRE

MENUS DU 26 AU 30 JANVIER 2026



Plus d'infos sur le service
RESTAURATION SCOLAIRE
en scannant le QR code.

Menus contrôlés par un diététicien-nutritionniste

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI VÉGÉTAL

VENDREDI

Céleri rémoulade 2 6 9 10 14	Salade de mâche, betteraves et noix 4B 3 9 13 14	Radis beurre 4B 16	Carottes râpées aux amandes grillées 14 4B 16 3 9 13	Pizza au fromage 5 6
Blanquette de veau 16 16 16 5 6 13	Croziflette de porc 16 5 6 13	Filet de poisson meunière (colin) 16 5 11	Ouf à la florentine 16 6 10 14 4B 16 5	Poisson sauce ciboulette 16 5 6 11 13 14
Riz de Camargue façon pilaf 16 13 16 16 16 6	Croziflette volaille 16 5 6 13 16	Printanière de légumes 13 14	Purée de potimarron 6 14	
Cantal jeune 16 16 6	Yaourt à la myrtille 6	Tomme blanche 6	Yaourt nature 4B 16 6	Brie 16 4B 6
Mandarine	Purée de fruits 4B	Eclair au chocolat 5 6 10 13	Brownie aux noix 3 5 10 13	Pomme
Gros pain 5	Gros pain 5	Gros pain 5	Pain et Raspailou 5	Gros pain 5

En cas de problèmes d'approvisionnement, les menus sont susceptibles d'être modifiés.

Les recettes proposées peuvent contenir des allergènes. Merci de bien vouloir consulter le tableau des allergènes réferent ci-dessous pour plus d'informations.

LABELS

 Produit local	 Indication Géographique Protégée	 Viande Origine France	 Aide UE à destination des écoles	 Pêche durable	 Haute Valeur Environnementale
 Certifié Agriculture Biologique	 Appellation d'Origine Protégée	 Produit issu d'un ESAT	 Aide UE à destination des écoles	 Produit Label Rouge	 Fait Maison
		 ESAT	 Alternative		

ALLERGÈNES

1 : Arachide	6 : Lait	11 : Poisson
2 : Céleri	7 : Lupin	12 : Sésame
3 : Fruits à coque	8 : Mollusques	13 : Soja
4 : Crustacés	9 : Moutarde	14 : Sulfites
5 : Gluten	10 : Oeuf	