

# 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**

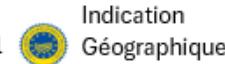
**VENDREDI**

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 AB 6 13 14 2 5	Ravioli ricotta épinard AB 5 6 10 13 14	Haut de cuisse rôti AB	Filets de poisson sauce citron AB 6 11
Petits pois au jus 6 13 14	Riz de Camargue aux petits légumes AB 2 6 13		Torsades AB 5 6 13	Haricots verts persillés AB 6 14
Kiri 6	Yaourt nature AB 6	Brie 6	Cantal jeune 2 6	Fromage blanc nature AB 6
Clémentine AB 5	Galette des rois frangipane 3 5 6 10	Ananas 5	Purée de fruits AB	Pomme AB 5
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 Certifié Agriculture Biologique	Indication Géographique Protégée Appellation d'Origine Protégée	Viande Origine France Produit issu d'un ESAT	Aide UE à destination des écoles Aide UE à destination des écoles	Pêche durable Produit Label Rouge	Haute Valeur Environnementale Fait Maison
 	 	 	 	 	 

### 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	Omelette au fromage AB 6 10	Pot-au-feu AB 9 10	Filets de poisson au safran AB 5 6 11 14
Ratatouille	Rougail saucisse de volaille AB 13 14	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 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 Certifié Agriculture Biologique	Indication Géographique Protégée Appellation d'Origine Protégée	Viande Origine France Produit issu d'un ESAT	Aide UE à destination des écoles Aide UE à destination des écoles	Pêche durable Produit Label Rouge	Haute Valeur Environnementale Fait Maison
 	 	 	 	 	 

### 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 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 sétoise

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

5

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 Raspailou

5

Gros pain

5

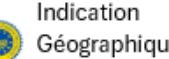
En cas de problèmes d'approvisionnement, les menus sont susceptibles d'être modifiés.

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

### LABELS



Produit local



Indication Géographique Protégée Appellation d'Origine Protégée



Viande Origine France  
Produit issu d'un ESAT



Aide UE à destination des écoles  
Aide UE à destination des écoles



Pêche durable  
Produit Label Rouge



Haute Valeur Environnementale  
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 AB 3 9 13 14	Radis beurre AB	Carottes râpées aux amandes grillées 14 AB 3 9 13	Pizza au fromage 5 6
Blanquette de veau S R 5 6 13	Croziflette de porc AB 5 6 13	Filet de poisson meunière (colin) 5 11	Œuf à la florentine 6 10 14 AB 5	Poisson sauce ciboulette AB 5 6 11 13 14
Riz de Camargue façon pilaf S CIRCUIT COURT 6 13	Croziflette volaille AB 5 6 13	Printanière de légumes 13 14		Purée de potimarron 6 14
Cantal jeune S 6	Yaourt à la myrtille 6	Tomme blanche 6	Yaourt nature AB 6	Brie AB 6
Mandarine	Purée de fruits AB	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 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

### 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	