





















# MENUS du 12 janvier au 13 février 2026

















En raison de différents impératifs ou d'approvisionnements, les menus peuvent être modifiés.  
En vertu du décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, nous vous informons que nos plats sont exempts d'allergènes. Pour les plats préparés dont la composition contient ou indique des substances allergènes majeurs, un tableau est affiché à la restauration et peut-être consultable sur demande. En vertu de la loi Egalim du 30 octobre 2018 « Art. L. 230-5-6. » L'expérimentation d'un menu végétarien hebdomadaire en restauration collective scolaire doit être mise en place.












hebdomadaire en restauration collective scolaire doit être mise en place.

	Entrée	Viande Poisson	Légumes Féculents	Laitages	Desserts
<b>Lundi 12/01</b> <b>Tatiana</b>	Panais râpé vinaigrette à la crème	Cuisse de pintade  au boursin	Duo de Haricots verts bio  et haricots beurre	Petit louis	Galette des rois (report du 6/01)
<b>Mardi 13/01</b> <b>Yvette</b> 	Carottes  aux graines	<b>Pois chiches à la tomates</b>	Chèvre chaud sur toast/salade	Crème gourmande au chocolat	Cookie
<b>Jeudi 15/01</b> <b>Rémi</b>	<b>Scarole</b>	<b>Sauté de porc HVE</b> 	Ecrasé de patates douces	Morbier Aop 	Litchis
<b>Vendredi 16/01</b> <b>Marcel</b>	Crème de poireaux croûtons et parmesan 	Lieu noir MSC 	Riz pilaf	Yaourt brassé	<b>Orange bio</b> 

<b>Lundi 19/01</b> <b>Marius</b>	Betteraves rouges bio  à la menthe	Steak haché 	Petits pois à la crème	<b>Petit suisse aux fruits</b>	Mousse au chocolat artisanale
<b>Mardi 20/01</b> <b>Sébastien</b>	Potage de légumes	Aiguillette de poulet  Gyros	Farfalles aux épinards	Emmental bio 	<b>Pomme Locale</b>
<b>Jeudi 22/01</b> <b>Vincent</b> 	Quiche au fromage	Chou-fleur entier rôti gratiné	Fromage portion	<b>Chocolat chaud (lait local  )</b>	Crème brûlée à la noisette
<b>Vendredi 23/01</b> <b>Barnard</b>	Salade verte 	Parmentier d'effiloché de bœuf 		Yaourt local  aux fruits	Clémentine

<b>Lundi 26/01</b> <b>Pauline</b>	Endives aux croûtons	Escalope de dinde  à la crème ail des ours	Riz/fondue de poireaux	Yaourt sucré bio 	Compote bio 
<b>Mardi 27/01</b> <b>Angèle</b>	Bar à crudités	<b>Boulettes de porc locales</b> au chou blanc		Fromage de chèvre	Liégeois maison à la vanille
<b>Jeudi 29/01</b> <b>Gildas</b>	P-de-Terre bio  vinaigrette	Pilon de poulet BBC 	Carottes à la paysanne	Comté AOP 	Bahia ananas
<b>Vendredi 30/01</b> <b>Martine</b> 	Batavia HVE 	Tartiflette végétarienne		Fromage blanc bio 	Kiwi

<b>Lundi 2/02</b>	Chou-rouge bio 	Tajine d'agneau à la coriandre		Babibel bio 	Buffet de crêpes
<b>Mardi 3/02</b> <b>Blaise</b> 	Velouté de potimarron	Omelette à l'espagnole et mozzarella	Tortis	Brie	<b>Pomme locale</b>
<b>Jeudi 5/02</b> <b>Agathe</b>	Mâche mimosa	Osso bucco de dinde aux olives vertes 	<b>Purée(P-de- terre locales)</b>	Petit suisse sucré	Fruits au sirop
<b>Vendredi 6/02</b> <b>Gaston</b>	½ Pomelos	Fish and chips (panure aux cornflakes)	Brocolis 	Fromage ou yaourt	Ananas frais

<b>Lundi 9/02</b> <b>Appoline</b>	Buffet de crudités bio 	Chili con carné 	Riz igr 	Yaourt local HVE 	Clémentine 
<b>Mardi 10/02</b> <b>Arnaud</b>	Scarole	<b>Knack locale</b> et pain hot dog	Frites	Camembert	Compote de pomme cerise bio 
<b>Jeudi 12/02</b> <b>Félix</b>	Endives aux pommes et bleu AOP 	Poisson MSC 	Haricots verts bio 	Yaourt à boire local  à la fraise	Banane
<b>Vendredi 13/02</b> <b>Béatrice</b> 	Bouillon aux légumes et vermicelles	Chow mein au bœuf  et nouilles sautées		Fromage portion	Beignet aux pommes