



# 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.

	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 AB et haricots beurre	Petit louis	Galette des rois (report du 6/01)
<b>Mardi 13/01</b> <b>Yvette</b>	Carottes AB aux graines	Pois chiches à la tomates	Chèvre chaud sur toast/salade	Crème gourmande au chocolat	Cookie
<b>Jeudi 15/01</b> <b>Rémi</b>	Scarole	Sauté de porc HVE	Ecrasé de patates douces	Morbier Aop	Litchis
<b>Vendredi 16/01</b> <b>Marcel</b>	Crème de poireaux croutons et parmesan	Lieu noir MSC	Riz pilaf	Yaourt brassé	Orange bio AB

<b>Lundi 19/01</b> <b>Marius</b>	Betteraves rouges bio AB 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 AB	<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 AB aux fruits	Clémentine

<b>Lundi 26/01</b> <b>Pauline</b>	Endives aux croutons	Escalope de dinde à la crème ail des ours	Riz/fondue de poireaux	Yaourt sucré bio AB	Compote bio AB
<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 AB 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 AB	Kiwi

<b>Lundi 2/02</b>	Chou-rouge bio AB	Tajine d'agneau à la coriandre		Babibel bio AB	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 buco 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 AB	Chili con carné	Riz igp	Yaourt local HVE	Clémentine AB
<b>Mardi 10/02</b> <b>Arnaud</b>	Scarole	<b>Knack locale</b> et pain hot dog	Frites	Camembert	Compote de pomme cerise bio AB
<b>Jeudi 12/02</b> <b>Félix</b>	Endives aux pommes et bleu AOP	Poisson MSC	Haricots verts bio AB	Yaourt à boire local à la fraise	Banane
<b>Vendredi 13/02</b> <b>Béatrice</b>	Bouillon aux légumes et vermicelles	Chow mein au boeuf et nouilles sautées		Fromage portion	Beignet aux pommes