



Menus de la Restauration Scolaire

Période du 5 au 23 janvier 2026

			Fête des rois et des reines
lundi 05 janvier	mardi 06 janvier	jeudi 08 janvier	vendredi 09 janvier
Taboulé à la semoule bio	Brandade de	Carottes râpées bio vinaigrette	Nuggets de blé et citron
Paupiette au veau sauce tomate	poisson MSC	Roti issu de porc LR sauce dijonnaise	Haricots verts CE2 persillés
Chou fleur CE2 persillé	Petit Trôo CE2 de la laiterie de Montoire	Pommes noisette	Vache qui rit
Orange	Pomme bio	Flan nappé caramel	Galette des rois et des reines

			Menu suisse
lundi 12 janvier	mardi 13 janvier	jeudi 15 janvier	vendredi 16 janvier
crêpe au fromage	Céleri bio rémoulade	Salade de pâtes bio aux œufs durs et tomates	Älplermagronen
Roti de boeuf bio sauce forestière	Cordon bleu	Colombo de colin MSC	(gratin de pâtes et pommes de terre au fromage)
Carottes CE2 persillées	Purée de pommes de terre	Brocolis bio persillé	Verre de Lait bio
Mousse au chocolat au lait	Poire HVE	Banane bio	Pavé balois au chocolat

lundi 19 janvier	mardi 20 janvier	jeudi 22 janvier	vendredi 23 janvier
Sauce bolognaise aux lentilles corail bio	Oeuf dur MEA mayonnaise	Emincé de cuisse de poulet au paprika	Chou rouge bio mimolette
Tortis bio locales	Poisson meunière MSC	Riz bio créole	Rôti issu de porc LR sauce au thym
Emmental râpé bio	Chou fleur CE2 béchamel	Petit moulé Ail et fines Herbes	Haricots verts CE2 persillés
Clémentine	Fromage blanc CE2 de la laiterie de Montoire	Banane bio	Semoule au lait

Pour en savoir plus sur nos menus, FLASHEZ CE QR CODE :



Les marqueurs Qualité de votre menu Egalim en détails

Origine de toutes nos viandes : FRANCE

Produit local



Produit bio



Produit labellisé



AOP = Appellation d'Origine Protégée
BBC = Bleu Blanc Cœur
CE2 = Certification Environnementale niveau 2

GlobalG.A.P. = organisation qui définit les bonnes pratiques agricoles
HVE = Haute Valeur Environnementale
IGP = Indication Géographique Protégée
LR = Label Rouge
MEA = Mieux Etre Animal
MSC = label de pêche responsable

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



Menus de la Restauration Scolaire

Période du 26 janvier au 13 février 2026

lundi 26 janvier	mardi 27 janvier	jeudi 29 janvier	vendredi 30 janvier
Céleri bio rémoulade	Gratin de patates douces	Haut de cuisse de poulet roti	Salade de pommes de terre aux cornichons
Boulettes à la volaille sauce tomate	Coquillettes bio	Potatoes et ketchup	Colin MSC sauce homardine
Petits pois CE2 au jus	Bûche de lait mélangé	Emmental bio	Carottes CE2 persillées
Yaourt nature sucré	Kiwi	Purée de pommes HVE	Flan nappé caramel

Crêpe Party			
lundi 02 février	mardi 03 février	jeudi 05 février	vendredi 06 février
Crêpe au fromage	Betteraves bio vinaigrette balsamique	Saucisse fumée	Salade de blé aux légumes
Poisson pané MSC et citron	Flan à l'emmental (oeufs MEA)	Lentilles bio au jus	Emincé de poulet aux épices mexicaines
Epinards CE2 à la béchamel	Riz bio créole sauce tomate	Mimolette bio	Haricots verts CE2
Crêpe au sucre	Clémentine	Banane bio	Crème dessert chocolat

lundi 09 février	mardi 10 février	jeudi 12 février	vendredi 13 février
Colin MSC sauce citron	Salade de pâtes bio au pesto rouge	Potage de courge fromage ail et fines herbes	Carottes bio râpées vinaigrette
Semoule bio	Roti issu de porc LR sauce moutarde	Gratin de pommes de terre	Nuggets de volaille
Carré de ligeuil	Purée de céleri	au chou fleur CE2 et fromage à raclette	Petits pois CE2 cuisinés
Purée poire CE2	Clémentine	Yaourt nature sucré	Gâteau au chocolat maison

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Pour en savoir plus sur nos menus,
FLASHEZ CE QR CODE :



Les marqueurs Qualité de votre menu Egalim en détails

Origine de toutes nos viandes : FRANCE

Produit local



Produit bio



Produit labellisé



AOP = Appellation d'Origine Protégée
BBC = Bleu Blanc Cœur
CE2 = Certification Environnementale niveau 2

Global G.A.P. = organisation qui définit les bonnes pratiques agricoles
HVE = Haute Valeur Environnementale
IGP = Indication Géographique Protégée
LR = Label Rouge
MEA = Mieux Être Animal
MSC = label de pêche responsable