



MENUS RESTAURANTS SCOLAIRES



Semaine du 5 au 9 JANVIER 2026	Salade de betteraves**	10 12	Salade verte**	10 12	Salade de brocolis	10 12	Pizza du chef	1 7	Soupe de légumes	
	Filet de Colin sauce safrané	7 4	Sauté de Veau	1 6	Omelette aux pommes de terre	3	Rôti de dinde		Raviolis ricotta épinards	1
	Riz		Petits pois carottes		Camembert	7	Haricots verts persillés		sauce tomates	
	Gouda	7	Yaourt nature	7	Banane		Pomme		Saint-Paulin	7
	Compote								Poire	
	Gouter : Pain / Chocolat	1 7	Gouter : Brioche compote	1 3 7	Gouter : Yaourt biscuit	1 3 7	Gouter : pain confiture	1	Gouter : Pain fromage fruit	1 7
	PAIN	1	PAIN	1	PAIN	1	PAIN	1	PAIN	1
Semaine du 12 au 16 JANVIER 2026	Salade verte**	10 12	Salade de haricots blancs	10 12	Soupe de Potimarron		Duo de choux**	10 12	Carottes râpées**	10 12
	Tortillons sauce tomates	1	Sauté de Bœuf	6	Poulet rôti		Jambon		Filet de poisson pané	1 4
	lentilles corail		Carottes vichy		Boulgour	1	Purée de pommes de terre	7	Gratin d'épinards riz	7
	Emmental	7	Fromage de chèvre	7	Bonbel	7	Petit suisse	7	Gouda	7
	Clémentine		Pomme		Poire				Banane	
	Gouter : Fromage blanc fruit	7	Gouter : Pain fromage	1 7	Gouter : Pain / chocolat	1 7	Gouter : Pain confiture	1	Gouter : Pain fromage fruit	1 7
	PAIN	1	PAIN	1	PAIN	1	PAIN	1	PAIN	1
Semaine du 19 au 23 JANVIER 2026	Couscous d'Agneau	1	Salade de choux chinois **	10 12	Salade verte pois chiches	10 11 12	Rillettes de sardines	4	Soupe de légumes	
	Semoule Légumes		Saucisses de volaille		Gratin de macaronis au comté	1 7	Sauté de Porc	6	Filet de colin sauce citron	7
	Cantal	7	Gratin de potiron pommes de terre	7	Babybel	7	Printanière de légumes fraîche		Riz	
	Orange		Yaourt nature		Salade de fruits frais de saison		de saison		Carré frais	7
	Gouter : Yaourt nature quatre quart	1 3 7	Gouter : Pain fromage	1 7	Gouter : Pain banane	1 7	Emmental	7	Pomme	
	PAIN	1	PAIN	1	PAIN	1	Mandariner		Gouter : Pain fromage fruit	1 7
							Gouter : Pain / chocolat	1 7	PAIN	1
Semaine du 26 au 30 JANVIER 2026	Salade verte**	10 12	Soupe de légumes		Bruschetta chèvre chaud	1 7	Salade de pâtes	1 10 12	Carottes râpées**	10 12
	Poulet rôti		Wok de légumes	1 6 7	Rôti de Veau		ŒUF dur	3	Filet de lieu noir frais à la tomate	4
	Pommes noisettes	1	Pâtes	1	Carottes vichy	7	Gratin de brocolis	7	Boulgour petits légumes	1
	Camembert	7	Edam	7	Yaourt nature		Gouda	7	Fromage blanc	7
	Compote		Clémentine		Kiwi		Poire			
	Gouter : Pain confiture	1	Gouter : Yaourt nature BN	1 7	Gouter : Pain confiture	1	Gouter : Compote brioche	1 3 7	Gouter : Pain fromage fruit	1 7
	PAIN	1	PAIN	1	PAIN	1	PAIN	1	PAIN	1

Liste des Allergènes Annexe II (R(CE)INCO)

- 1 Céréales contenant du Gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)
- 2 Crustacés (crabe, crevettes, ...)
- 3 Œufs et produits à base d'œufs
- 4 Poissons et produits à base de poisson
- 5 Arachides (huile de cacahuètes, d'arachide)
- 6 Soja
- 7 Lait
- 8 Fruits à coque (amandes, noisettes, pistaches, noix...)
- 9 Céleri
- 10 Moutarde
- 11 Graines de Sésame
- 12 Anhydride sulfureux et sulfite en concentration
- 13 Lupin
- 14 Mollusques (escargots, moules, calmars, surimi...)

Viande fraîche bovine, née, élevée et abattue en France / Viande fraîche ovine porc et volaille viande Française
Nos préparations sont susceptibles de contenir des produits et substances provoquant des allergies ou
intolérances alimentaires. Détail dans l'annexe II (R(CE)INCO) affichée
Le Gestionnaire se réserve le droit de modifier les menus suivant les aléas des livraisons
Menus contrôlés par la diététicienne du SIVAAD
"Aide Union Européenne à destination des écoles"
Fruits Légumes lait produits laitier à l'école

