





























































































MENUS RESTAURATION SCOLAIRE DU LUNDI 5 AU VENDREDI 9 JANVIER 2026

LUNDI 5	MARDI 6	MERCREDI 7	JEUDI 8	VENDREDI 9
		POTAGE TOMATE VERMICELLE 	SALADE ICEBERG DÉS DE CHÈVRE 	MOUSSE DE BETTERAVE ET GRESSINIS
POULET ROTI 	JAMBON BRAISÉ 	MACARONI 	BOULE BOEUF SAUCE TOMATI 	FILET DE LIEU NOIR SAUCE TARTARE
OMELETTE AU FROMAGE 	GALETTE DE LEGUMES AU QUINOA 		BOULETTES DE POIS CHICHE SAUCE TOMATES 	
PETITS POIS 	PURÉE DE POIS CASSÉS 	SAUCE AUX LEGUMES CHAMPIGNONS 	POTATOES 	DUO DE COURGETTES
CAMEMBERT 	GALETTE DES ROIS 			
CLÉMENTINE 	BABYBEL 	FROMAGE BLANC FRUITS ROUGES 	CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT 	POIRE
		PAIN 		
COMPOTE DE POMME 	YAOURT BRASSÉ A LA BANANE 	GALETTE DES ROIS 	YAOURT VANILLE 	BÂTON CHOCOLAT
PALMIER 	PALET BRETON BIO 	LAIT CHOCOLATÉ 	PAIN AU LAIT 	PAIN COMPLET TRANCHÉ
Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coque	Oeufs	Graines de sésame
Anhydride sulfureux et sulfites	Soja	Céleri	Poissons	Crustacés
Mollusques		Substitution	Menu VEGE	Collation accueil soir

MENUS RESTAURATION SCOLAIRE DU LUNDI 12 AU VENDREDI 16 JANVIER 2026

LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16
	CÉLERI RÉMOULADE 	MACHE, CROUTON ET MAIS 		TABOULÉ MAISON 
CHILI VÉGÉTARIEN  VGT 	ESCALOPE DE POULET À LA CRÈME CHAMPIGNON 	BLANQUETTE DE VEAU 	FILET MEUNIÈRE CITRON 	BOULETTE D AGNEAU SAUCE TOMATE 
	PANÉ BLÉ ÉPINARD 	TOMATES FARCIES VG 		BOULETTES DE POIS CHICHE SAUCE TOMATES 
RIZ 	BROCOLIS BÉCHAMEL 	BLÉ 	GRATIN DAUPHINOIS 	HARICOTS VERTS PERSILLÉS 
LITCHEES			KIRI 	CLÉMENTINE 
YAOURT LA PECHE 	PETITS SUISSES NATURE SUCRÉS 	POMME 	BANANE 	
PAIN 				
LAIT 	BÂTON CHOCOLAT 	YAOURT NATURE SUCRÉ 	COMPOTE DE POMME 	EMMENTAL 
MADELEINE 	PAIN 	BRIOCHE 	PAIN AU LAIT 	PAIN 
 Lait	 Céréales contenant du gluten	 Fruits à coque	 Oeufs	 Graines de sésame
 Anhydride sulfureux et sulfites	 Soja	 Céleri	 Poissons	 Crustacés
 Mollusques	 Moutarde	Substitution		Collation accueil soir
		Menu VEGE		

MENUS RESTAURATION SCOLAIRE DU LUNDI 19 AU VENDREDI 23 JANVIER 2026

LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23
	SARDINE À L'HUILE 	POTAGE DE POIREAUX 	ENDIVES AUX POMMES 	COLESLAW 
HACHIS PARMENTIER AUX LENTILLES 	ÉMINCÉS DE BOEUF AUX OIGNONS 	POULET ROTI 	MACARONI CARBONARA ET FROMAGE RAPÉ 	FISH AND CHIPS Dose ketchup 
	SAUTÉ DE POIS CHICHE SAUCE AUX OIGNONS 	TORTILLAS 	SPAGHETTI CARBONARA ET FROMAGE RAPÉ VEGE 	
SALADE ICEBERG 	PURÉE DE BROCOLIS MAISON 	RATATOUILLE 		POMMES NOISETTES 
CLÉMENTINE 	LIÉGEOIS CHOCOLAT 		POIRE	
GOUDA 		KIWI 	PETITS SUISSES NATURES SUCRÉS 	CREME DESSERT CARAMEL 
PAIN 				
COMPOTE DE POMME 	JUS DE POMMES 	EMMENTAL 	YAOURT À LA VANILLE 	BÂTON CHOCOLAT 
MADELEINE 	CHOCOLATINE 	PAIN VIENNOIS 	BRIOCHE 	PAIN AUX CÉRÉALES 
 Lait	 Céréales contenant du gluten	 Fruits à coque	 Oeufs	 Graines de sésame
 Anhydride sulfureux et sulfites	 Soja	 Céleri	 Poissons	 Crustacés
 Mollusques	 Moutarde	 Arachides		
		Substitution	Menu VEGE	Collation accueil soir

MENUS RESTAURATION SCOLAIRE DU LUNDI 26 AU VENDREDI 30 JANVIER 2026

LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30
	PATÉ-CORNICHON 		OEUF DUR MAYO 	RADIS BEURRE
	SALADE DE TOMATES 			
CHIPOLATAS 	POULET ROTI 	ÉMINCÉS DE BOEUF SAUCE POIVRON 	LASAGNE VÉGÉTARIENNES AUX PETITS LÉGUMES 	AXOA DE VEAU
SAUCISSE VG 	FILET MEUNIER CITRON 	TORTILLA 		AXOA VEGE
LENTILLES DU BERRY 	PURÉE DE POMMES DE TERRE 	GRATIN DE CHOU FLEUR 	SALADE ICEBERG 	RIZ À L'ESPAGNOLE
KIRI 		MIMOLETTE À LA COUPE 		
BANANE 	FONDANT AU CHOCOLAT 	CLÉMENTINE 	PETITS SUISSES NATURE SUCRÉS 	LITCHEES
PAIN 				
PETITS SUISSES NATURE SUCRÉS 	JUS D'ORANGE 	BÂTON CHOCOLAT 	BANANE 	YAOURT À LA VANILLE
CAKE AUX FRUITS 	QUATRE-QUART 	PAIN 	PALET BRETON BIO 	BRIOCHE
Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coque	Oeufs	Graines de sésame
Anhydride sulfureux et sulfites	Soja	Céleri	Poissons	Crustacés
Mollusques	Moutarde	Poissons	Arachides	
		Substitution	Menu VEGE	Collation accueil soir