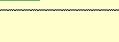


**MENUS RESTAURATION SCOLAIRE  
DU LUNDI 5 AU VENDREDI 9 JANVIER 2026**

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 TOMATE 	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 TRANCÉ  
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

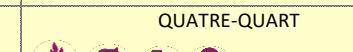
## MENUS RESTAURATION SCOLAIRE DU LUNDI 12 AU VENDREDI 16 JANVIER 2026

LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16
	CÉLERI RÉMOULADE 	MACHE, CROUTON ET MAIS 		TABOULÉ MAISON 
CHILI VÉGÉTARIEN 	ESCALOPE DE POULET À LA CRÈME CHAMPIGNON 	BLANQUETTE DE VEAU 	FILET MEUNIÈRE CITRON 	BOULETTE D'AGNEAU SAUCE TOMATE 
	PANÉ BLÉ ÉPINARD 	TOMATES FARCISS VG 		BOULETTES DE POIS CHICHE SAUCE TOMATES 
RIZ 	BROCOLIS BÉCHAMEL 	BLÉ 	GRATIN DAUPHINOIS 	HARICOTS VERTS PERSILLÉS 
LITCHES			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	Menu VEGE	Collation accueil soir

## 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
SALADE ICEBERG	SAUTÉ DE POIS CHICHE SAUCE AUX OIGNONS	TORTILLAS	SPAGHETTI CARBONARA ET FROMAGE RAPÉ VEGE	POMMES NOISETTES
CLÉMENTINE	LIÉGEOIS CHOCOLAT	RATATOUILLE	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 MEUNIERE CITRON 	TORTILLA 		AXOA VEGE 
LENTILLES DU BERRY 	PURÉE DE POMMES DE TERRE 	GRATIN DE CHOU FLEUR 	SALADE ICEBERG 	RIZ À L'ESPAGNOLE 
KIRI 		MIIMOLETTE À LA COUPE 		
BANANE 	FONDANT AU CHOCOLAT 	CLÉMENTINE 	PETITS SUISSES NATURE SUCRES 	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