

MENUS

Du 5 au 9 janvier 2026

Les repas sont fabriqués et livrés le jour de la consommation.

Plats chauds maintenus à une température supérieure à 63° (caldorinox)

Préparations froides conservées en armoire froide avant distribution (température comprise entre 0° et 3°)


En plus du repas, il est servi du lait à chaque enfant qui le souhaite (lait bio une semaine sur deux)

Menu validé par une nutritionniste


LÉGENDE

Repas végétarien

Plat sans porc / sans viande

 Cuisiné maison

* Produits locaux

 Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale




Service Actions
Scolaire et Périscolaire


FR
95 598 005
CE




LUNDI 5 JANVIER

Betteraves et pommes moutarde à l'ancienne 

Saucisse de Toulouse (VPF) / Roulé végétarien


Lentilles paysannes 

Fromage  ou AOP ou IGP – Galette des rois

MARDI 6 JANVIER

Carottes en vinaigrette à l'orange 


Tajine de légumes  / Semoule  et légumes


Crème chocolat noisette  – Fruit 

MERCREDI 7 JANVIER


Potage de légumes  

Bavette (France) sauce échalote  / Croc fromage

Haricots verts en persillade 


Fromage  ou AOP ou IGP – Yaourt 

JEUDI 8 JANVIER

Feuilleté au fromage 

Poulet (France) tandoori  / Emincé végétarien tandoori 

Riz  et légumes indiens

Fromage  ou AOP ou IGP – Ananas au sirop

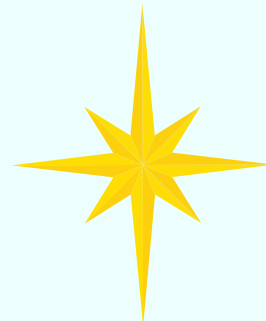
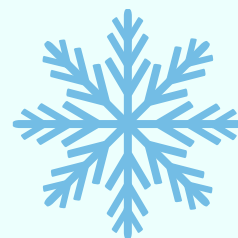
VENDREDI 9 JANVIER

Avocat à la mayonnaise 

Filet de colin MSC sauce safrané 

Penne  et légumes du soleil

Mousse à la noix de coco  – Fruit 



REPAS ET GOUTERS DU 5 AU 9 JANVIER 2026
TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
Betterave pommes fruits moutarde	X							X						X
Saucisse de Toulouse						X								
Roulé végét		X			X	T			X		T		T	
Lentilles paysannes														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Galette des Rois				X	X				X				T	
GOUTER														
Pain beurre fraise					X	X								
MARDI														
Carotte vinaigrette aux agrumes	X							X						X
Tajine de légumes		X												
Semoule BIO, Légumes														
Crème choco noisette				X	T	X			T				T	
Fruit BIO														
GOUTER														
Biscuit, compote					X	X			X					
MERCREDI														
Potage de légumes BIO														
Bavette sauce échalote		T			X	X		T	T				T	
Croc fromage		T			X	X	T		X		T		T	
Haricots verts BIO persillade						X								
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Yaourt BIO						X								
GOUTER														
Pain Nutella + fruit				X	X	X							X	
JEUDI														
Feuilleté fromage				T	X	X			T				T	
Poulet Tandoori						X								
Emincé végétal								T						
Riz BIO, légumes indiens		T	T	X	T	X		T	T		T	T	X	T
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Ananas au sirop														
GOUTER														
Biscuit, yaourt à boire					X	X			X					
 VENDREDI														
Avocat mayo	X							X	X					X
Filet de colin MSC sauce safrané											X			
Penne BIO, légumes du soleil														
Mousse coco				T	T	X			T					
Fruit BIO														
GOUTER														
Pain beurre abricot					X	X								

en rouge : informations fournisseurs en attente

Malgré le soin et la vigilance apportés à l'identification des allergènes, les menus sont susceptibles de contenir d'autres allergènes fortuits (changements de fournisseurs, défauts d'approvisionnement...)

MENUS

Du 12 au 16 janvier 2026

Les repas sont fabriqués et livrés le jour de la consommation.

Plats chauds maintenus à une température supérieure à 63° (caldorinox)

Préparations froides conservées en armoire froide avant distribution (température comprise entre 0° et 3°)


En plus du repas, il est servi du lait à chaque enfant qui le souhaite (lait bio une semaine sur deux)

Menu validé par une nutritionniste


LÉGENDE

Repas végétarien

Plat sans porc / sans viande

 Cuisiné maison

* Produits locaux

 Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale




Service Actions
Scolaire et Périscolaire



FR
95 598 005
CE

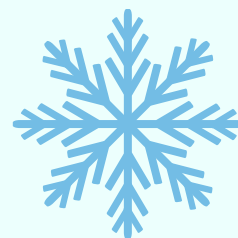


LUNDI 12 JANVIER

Salade verte et maïs 

Gnocchi Sardes (VPF)  / Gnocchi à la bolognaise végétale 

Fromage  ou AOP ou IGP – Yaourt 



MARDI 13 JANVIER

Potage aux poireaux et pommes de terre 



Boulettes de riz thaï / Wok de légumes 

Fromage  ou AOP ou IGP- Flan vanille

MERCREDI 14 JANVIER

Taboulé 

Moussaka (France)  / Moussaka végétarienne



Fromage blanc au miel  - Biscuit 

JEUDI 15 JANVIER

Coleslaw 

Burger de poulet (France)  / Burger d'épeautre au provolone 

Frites

Mousse au chocolat  – Fruit 

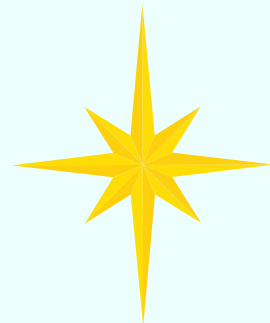
VENDREDI 16 JANVIER

Rillettes de sardines sur biscotte 

Colombo de poisson MSC 

Riz 

Panna cotta  - Fruit 



REPAS ET GOUTERS DU 12 AU 16 JANVIER 2026

TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
Salade verte maïs	X							X						X
Gnocchi Sardes					X									
Gnocchi Bolo végét					X									
Gnocchetti HVE					X									
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Yaourt BIO						X								
GOUTER														
Pain beurre fruits rouges					X	X								
MARDI														
Potage poireaux pommes de terre						X								
Boulettes de riz Thaï					X	X			X				X	
Wok de légumes		X												
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Flan vanille	T			T	X	X			X					
GOUTER														
Fruit, biscuit					X				X					
MERCREDI														
Taboulé		T			X	T		T	T				T	
Moussaka						X								
Moussaka végét						X								
Aubergines														
Fromage blanc au miel						X								
Biscuit BIO					X	X			X					
GOUTER														
Pain beurre baton chocolat «fruit														
JEUDI														
Coleslaw	X							X	X					X
Burger de poulet					X	X		T	X				T	
Burger d'épeautre au Provolone					X	X			X				T	
Frites	X													
Mousse au chocolat				X		X								
Fruit BIO														
GOUTER														
Biscuit compote					X	X			X					
VENDREDI														
Rillettes de sardines sur biscotte				T	X	X			T		X	T		
Colombo de poisson MSC				X		X					X			
Riz BIO														
Panna cotta				T	T	X			T				T	
Fruit BIO														
GOUTER														
Pain Nutella				X	X								X	

en rouge : informations fournisseurs en attente

Malgré le soin et la vigilance apportés à l'identification des allergènes, les menus sont susceptibles de contenir d'autres allergènes fortuits (changements de fournisseurs, défauts d'approvisionnement...)

MENUS

Du 19 au 23 janvier 2026

Les repas sont fabriqués et livrés le jour de la consommation.

Plats chauds maintenus à une température supérieure à 63° (caldorinox)

Préparations froides conservées en armoire froide avant distribution (température comprise entre 0° et 3°)


En plus du repas, il est servi du lait à chaque enfant qui le souhaite (lait bio une semaine sur deux)

Menu validé par une nutritionniste


LÉGENDE

Repas végétarien

Plat sans porc / sans viande

 Cuisiné maison

* Produits locaux

 Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale






Service Actions
Scolaire et Périscolaire

FR
95 598 005
CE

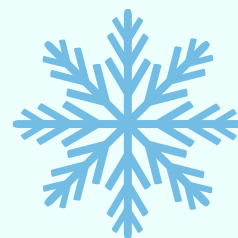


LUNDI 19 JANVIER

Salade de betteraves à la moutarde à l'ancienne 




Pâtes à la carbonara (VPF)  / Pâtes au fromage 

Crème dessert  - Fruit 



MARDI 20 JANVIER

Champignons à la crème 

Omelette aux herbes  / Epinards  à la crème 



Fromage  ou AOP ou IGP- Clafouti aux pommes 

MERCREDI 21 JANVIER

Œuf dur à la mayonnaise

Bœuf (France) carottes  / Feuilleté au fromage



Carottes vichy 

Entremet à la vanille  - Fruit 




JEUDI 22 JANVIER

Velouté de butternut et croûtons 


Butter chicken (France)  / Roulé végétal 


Riz  et légumes indiens



Fromage  ou AOP ou IGP - Salade de fruits

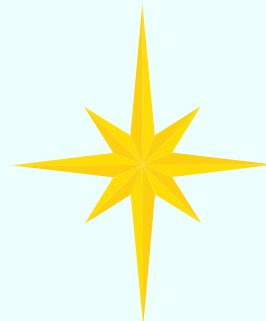
VENDREDI 23 JANVIER

Cèleri  rémoulade 

Blanquette de la mer 

Pommes de terre vapeur 

Fromage  ou AOP ou IGP - Compote 



REPAS ET GOUTERS DU 19 AU 23 JANVIER 2026
TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
Salade betterave moutarde	X							X						X
Pâtes à la carbonara					X	X								
Pâtes au fromage					X	X								
Penne BIO						X								
Crème dessert BIO														
Fruit BIO														
GOUTER														
Pain beurre abricot					X	X								
MARDI														
Champignons à la crème						X								
Omelette aux herbes									X					
Epinards BIO à la crème						X								
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Clafouti aux pommes				T	X	X			X				T	
GOUTER														
Fruit biscuit					X	X								
MERCREDI														
Œuf dur mayo	X							X	X					X
Bœuf carotte														
Feuilleté fromage				T	X	X			T				T	
Carotte Vichy														
Entremet vanille				T	T	X			T				T	
Fruit BIO														
GOUTER														
Pain Nutella				X	X	X							X	
JEUDI														
Velouté de butternut et croûtons					X	X								
Butter chicken				X		X								
Roulé végétal		X			X	T			X		T		T	
Riz BIO, légumes indiens		T	T	X	T	X	T	T	T		T	T	X	T
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Salade de fruits														
GOUTER														
Biscuit compote					X	X			X					
VENDREDI														
Cèleri BIO rémoulade	X	X						X	X					X
Blanquette de la mer						X					X			
Pommes vapeur														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Compote BIO														
GOUTER														
Pain beurre framboise					X	X								

en rouge : informations fournisseurs en attente

Malgré le soin et la vigilance apportés à l'identification des allergènes, les menus sont susceptibles de contenir d'autres allergènes fortuits (changements de fournisseurs, défauts d'approvisionnement...)

MENUS

Du 26 au 30 janvier 2026

Les repas sont fabriqués et livrés le jour de la consommation.

Plats chauds maintenus à une température supérieure à 63° (caldorinox)

Préparations froides conservées en armoire froide avant distribution (température comprise entre 0° et 3°)

En plus du repas, il est servi du lait à chaque enfant qui le souhaite (lait bio une semaine sur deux)

Menu validé par une nutritionniste

LÉGENDE

Repas végétarien

Plat sans porc / sans viande

Cuisiné maison

* Produits locaux

Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale



Service Actions
Scolaire et Périscolaire

FR
95 598 005
CE



LUNDI 26 JANVIER

Taboulé

Sauté de poulet (France) à l'orange / Merguez végétarienne

Poêlée campagnarde

Fromage ou AOP ou IGP – Yaourt

MARDI 27 JANVIER

Potage de légumes

Cordon au fromage végétal / Petits pois

Crème au chocolat noisette - Fruit

MERCREDI 28 JANVIER

Saucisson à l'ail / Carottes râpées

Choucroute paysanne (VPF) / Choucroute avec chipolata végétale

Chou blanc et pommes de terre vapeur

Fromage ou AOP ou IGP - Ananas au sirop

JEUDI 29 JANVIER

Coleslaw

Boulettes de bœuf (France) sauce napolitaine / Boulettes

végétariennes sauce napolitaine / Penne

Panna cotta à la vanille - Fruit

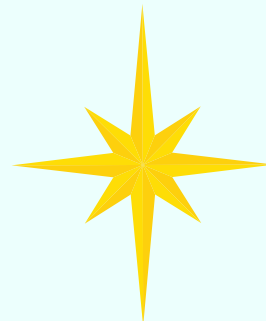
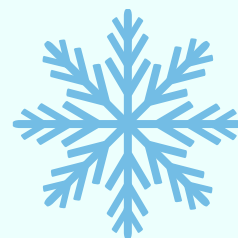
VENDREDI 30 JANVIER

Terrine de saumon

Filet de colin MSC meunière à la tomate et origan

Purée de patates douces

Fromage ou AOP ou IGP - Crème dessert



REPAS ET GOUTERS DU 26 AU 30 JANVIER 2026

TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
Taboulé		T			X	T		T	T				T	
Sauté de poulet à l'orange														
Merguez végé		T		T	T			T				T		
Poêlée campagnarde														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Yaourt BIO						X								
GOUTER														
Pain beurre fruits rouges					X	X								
MARDI														
Potage de légumes BIO		X				X								
Cordon végétal fromage		T			X	X			X		T		T	
Petit pois BIO										X				
Crème chocolat noisette				X	T	X			T				T	
Fruit BIO														
GOUTER														
Biscuit Compote					X	X			X					
MERCREDI														
Saucisson à l'ail/ carottes râpées	X							X						X
Choucroute paysanne														
Chipote végé	T	T		T	T			T				T	T	
Chou blanc, pommes vapeur														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Ananas au sirop														
GOUTER														
Pal Nutella fruit				X	X	X							X	
JEUDI														
Coleslaw	X							X	X					X
Boulette de bœuf BIO														
Boulettes végé BIO		T		T	X			T						
Penne BIO					X									
Panna cotta vanille				T	T	X			T				T	
Fruit BIO														
GOUTER														
Biscuit Yaourt à boire					X	X			X					
VENDREDI														
Terrine de saumon						X			X		X			
Filet de colin MSC meunière					X	T		T	T		X			
Purée de patates douces						X								
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Crème dessert BIO						X								
GOUTER														
Pain beurre fraise					X	X								

en rouge : informations fournisseurs en attente

Malgré le soin et la vigilance apportés à l'identification des allergènes, les menus sont susceptibles de contenir d'autres allergènes fortuits (changements de fournisseurs, défauts d'approvisionnement...)