

# 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° (caldorinax)

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



## 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
<b>LUNDI</b>														
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	
<b>GOUTER</b>														
Pain beurre fraise					X	X								
<b>MARDI</b>														
Carotte vinaigrette aux agrumes	X							X						X
Tajine de légumes		X												
Semoule BIO, Légumes					X	T	X		T				T	
Crème choco noisette														
Fruit BIO														
<b>GOUTER</b>														
Biscuit, compote					X	X			X					
<b>MERCREDI</b>														
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							
<b>GOUTER</b>														
Pain Nutella + fruit				X	X	X							X	
<b>JEUDI</b>														
Feuilleté fromage					T	X	X			T				T
Poulet Tandori							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														
<b>GOUTER</b>														
Biscuit, yaourt à boire					X	X			X					
<b>VENDREDI</b>														
Avocat mayo	X							X	X					X
Fillet de colin MSC sauce safrané														
Penne BIO, légumes du soleil														
Mousse coco		T	T	X				T						
Fruit BIO														
<b>GOUTER</b>														
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 fournis ( changements de fournisseurs, défauts d'approvisionnement...)

## 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

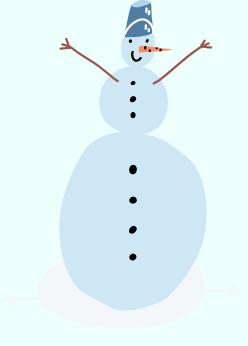


## MARDI 6 JANVIER

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

# 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° (caldorinax)

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

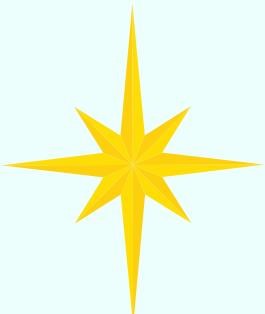
## JEUDI 15 JANVIER

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
<b>LUNDI</b>														
Salade verte maïs	X								X					X
Gnocchi Sardes					X									
Gnocchi Boîte végétal					X									
Gnocchetti HVE					X									
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Yaourt BIO						X								
<b>GOUTER</b>														
Pain beurre fruits rouges					X	X								
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				
<b>MERCREDI</b>														
Taboulé		T			X	T			T	T				T
Mousaka						X								
Mousaka végétal						X								
Aubergines														
Fromage blanc au miel						X								
Biscuit BIO					X	X			X					
<b>GOUTER</b>														
Pain beurre baton chocolat +fruit														
<b>JEUDI</b>														
Coleslaw	X							X	X					X
Biurger de poulet					X	X			T	X			T	T
Burger d'épeautre au Povolone					X	X			X					T
Frites	X													
Mousse au chocolat				X		X								
Fruit BIO														
<b>GOUTER</b>														
Biscuit compote					X	X			X					
<b>VENDREDI</b>														
Rillettes de sardines sur biscotte					T	X	X		T		X	T		
Colombo de poisson MSC					X	X								
Riz BIO														
Pana cotta					T	T	X		T					T
Fruit BIO														
<b>GOUTER</b>														
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° (caldorinax)

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 Péri-scolaire  
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

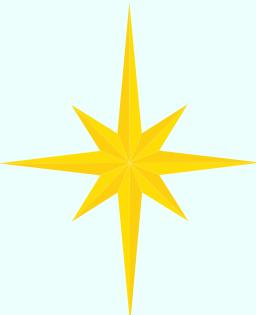


## MERCREDI 21 JANVIER

Œuf dur à la mayonnaise  
Bœuf ( France) carottes / Feuilleté au fromage  
Carottes vichy   
Entremet à la vanille - Fruits

## 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

Celeri 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
<b>LUNDI</b>														
Salade betterave moutarde	X													X
Pâtes à la carbonara					X	X								
Pâtes au fromage					X	X								
Pain BIO						X								
Crème dessert BIO														
Fruit BIO														
<b>GOUTER</b>														
Pain beurre abricot					X	X								
<b>MARDI</b>														
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						T	
<b>GOUTER</b>														
Fruit biscuit						X	X							
<b>MERCREDI</b>														
Œuf dur mayo	X								X	X				X
Bœuf carotte														
feuilleté fromage					T	X	X			T			T	
Carotte Vichy						X								
Entremet vanille					T	T	X			T			T	
Fruit BIO														
<b>GOUTER</b>														
Pain Nutella						X	X	X					X	
<b>JEUDI</b>														
Velouté de butternut et croutons						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	T	T	X	T
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Salade de fruits														
<b>GOUTER</b>														
Biscuit compote						X	X			X				
<b>VENDREDI</b>														
Celeri BIO rémoulade	X	X							X	X				X
Blanquette de la mer							X						X	
Pomme vapeur							X							
Fromage BIO ou AOP ou IGP														
Compote BIO														
<b>GOUTER</b>														
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° (caldorinax)

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 Péri-scolaire  
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 - Fruits



## 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 - Fruits

## 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

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
<b>LUNDI</b>														
Taboulé					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								
<b>GOUTER</b>														
Pain beurre fruits rouges					X	X								
<b>MARDI</b>														
Potage de légumes BIO		X				X								
Cordon végétal fromage		T			X	X			X		T		T	
Petit pois BIO										X				
Crème châtaignes noisette				X	T	X			T			T		
Fruit BIO														
<b>GOUTER</b>														
Biscuit Compote					X	X			X					
<b>MERCREDI</b>														
Saucisson à l'ail/ carottes râpées	X								X					X
Choucroute paysanne														
Chips végé	T	T		T	T			T			T	T		
Choux blanc, pommes vapeur														
Fromage BIO ou AOP ou IGP									X					
Ananas au sirop														
<b>GOUTER</b>														
Pai Nutella fruit					X	X	X						X	
<b>JEUDI</b>														
Coleslaw	X								X	X				X
Boulette de bœuf BIO									X					
Boulettes végé BIO		T		T	X			T						
Penne BIO					X									
Pana cotta vanille				T	T	X			T				T	
Fruit BIO														
<b>GOUTER</b>														
Biscuit Yaourt à boire					X	X			X					
<b>VENDREDI</b>														
Terrine de saumon							X			X			X	
Fillet 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							
<b>GOUTER</b>														
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...)