

RESTAURATION SCOLAIRE

- Semaine du 12 au 16 janvier 2026 -

Sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements

lundi



Tajine d'agneau

Semoule

Chanteneige*

Orange*

maydi



tradition

Potage fermier*

Carottes râpées

Bolognaise
végétarienne à
l'égréné de pois

Pâtes torsades

Yaourt brassé nature

*poireau, céleri, carotte, petit
pois, chou-fleur, navet blanc,
haricot vert, salsifis, persil,
pomme de terre, bouillon de
légume

mercredi



Mâche vinaigrette

Poisson
sauce aurore

Riz

Montcendré

Coupelle de pêches

Goûter : pain au lait et
yaourt aromatisé

jeudi



Carottes râpées

Potage fermier*

Sauté de poulet
sauce suprême

Chou-fleur

Pont l'évêque*

Banane*

vendredi



Céleri rémoulade

Palette de porc
à la moutarde
S/P : rôti de dinde

Petit pois

Camembert*

Kiwi*

Conformément au règlement européen n°1169/2011, nous vous informons que nos plats et préparations sont susceptibles de contenir l'ensemble des allergènes à déclaration obligatoire : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.



CUISINÉ SUR PLACE



AGRICULTURE BIOLOGIQUE



MENU VÉGÉTARIEN



LABEL ROUGE

* AIDE UE À DESTINATION DES ÉCOLES



APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE (AOP)

MATERNELLES ÉLÉMENTAIRES ET COLLÈGE



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

