



RESTAURATION SCOLAIRE

- Semaine du 12 au 16 janvier 2026 -



Sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements

lundi



Tajine d'agneau

Semoule

Chanteneige*

Orange*

mardi



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*



Camembert*



Kiwi*



vendredi



Céleri rémoulade



Palette de porc
à la moutarde



S/P : rôti de dinde

Petit pois



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



Haute Valeur
Environnementale



APPELATION D'ORIGINE PROTÉGÉE (AOP)

MATERNELLES

ÉLÉMENTAIRES ET COLLÈGE



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

