



# RESTAURATION SCOLAIRE

- Semaine du 19 au 23 janvier 2026 -

Sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements

**lundi**



Hachis parmentier

Fromage blanc\*

Cookie

**mardi**



Potage potiron\*

Lentilles vinaigrette

Sauté de porc

au curry

S/P : sauté de dinde

Carottes

Petit suisse\*

Pomme\*

\*pomme de terre, potiron,  
échalote, lait

**mercredi**



Endives vinaigrette

Sauté de bœuf   
sauce soubise

Boulgour à la  
tomate

Kiri

Semoule au lait

Goûter : pain aux  
céréales , chocolat  
et lait

**jeudi**



Lentilles vinaigrette

Potage potiron\*

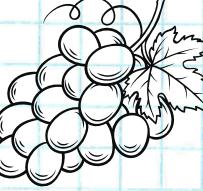
Omelette

Haricots verts

Saint Albray

Clémentine\*

**vendredi**



Paëlla   
de poisson

Port salut

Poire\*

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 BILOGIQUE



MENU VÉGÉTARIEN



LABEL ROUGE \* AIDE UE À DESTINATION DES ÉCOLES



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



VIANDE BOVINE FRANÇAISE



RACE À VIANDE

MATERNELLES

ÉLÉMENTAIRES ET COLLÈGE



PRODUIT ISSU DE LA PÊCHE DURABLE



BLEU BLANC COEUR



COMMERCE ÉQUITABLE

