



RESTAURATION SCOLAIRE

- Semaine du 5 au 9 janvier 2026 -



Sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements

lundi



Macédoine
vinaigrette

Chili végétarien
à l'égréné de pois

Riz

Petit suisse
nature*

mardi



tradition

Potage Esaü*

Taboulé

Poisson
sauce portugaise

Carottes

Fromage blanc

*carotte, lentille, pomme de
terre, oignon, crème

mercredi



Tarte au fromage



Sauté de dinde
aux abricots



Haricots verts



Edam



Clémentine



Goûter : crêpe et
compote pomme

jeudi



Taboulé

Potage Esaü*



Omelette



Brocolis



Saint Nectaire*



Galette des rois

vendredi



Endives vinaigrette

Carbonade
de bœuf



Pommes vapeur



Yaourt nature*



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

* AIDE UE À DESTINATION DES ÉCOLES



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



PRODUIT ISSU DE LA PÊCHE DURABLE



VIANDE BOVINE FRANÇAISE

APPELATION D'ORIGINE PROTÉGÉE (AOP)



LABEL ROUGE



RACE À VIANDE



BLEU BLANC CŒUR

MATERNELLES

ÉLÉMENTAIRES ET COLLÈGE

