


















SEMAINE DU 5 AU 11 JANVIER 2026

| LUNDI 05-janv. | | MARDI 6-janv. | | JEUDI 8-janv. | | VENDREDI 9-janv. | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
|  Potage aux légumes  | AD | Betteraves vinaigrette | AD |  Potage aux poireaux  | AD |  <u>Salade de blé, betteraves et mimolette</u>  | E AD |
|  Lasagnes bolognaises BIO (plat complet) | E AD |  Couscous aux pois chiches (plat complet végétal)  | E AD |  Rôti de porc* sauce moutarde  | E AD | Accras de morue mayonnaise | E AD |
|  Falafels BIO en sauce | SV | | |  Cœur de colin sauce Andalouse | SV | | |
|  Torti | SV | | | Riz | E AD |  Coquillettes | E AD |
| Petit moulé ail et fines herbes | E AD | Edam à la coupe | E AD | Camembert | E AD | Fromy | AD |
|  Yaourt BIO aromatisé à la vanille | E AD |  Fruit BIO | E AD | Tranche de quatre-quarts | E AD | Galette des rois | E AD |



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

0

SEMAINE DU 12 AU 18 JANVIER 2026

LUNDI

12-janv.

MARDI










13-janv.

JEUDI

15-janv.

VENDREDI

16-janv.

| | | | | | | | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
|  <u>Salade de chou blanc sauce aigre douce</u> | AD |  <u>Pâté de foie* local (à couper par vos soins)</u> | E AD | | |  <u>Crudités BIO vinaigrette</u> | E AD |  <u>Potage aux légumes</u> | AD |
| | | Macédoine mayonnaise | SV | | | | | | |
|  <u>Crêpe au fromage BIO</u> | E AD | <u>Paupiette de dinde au jus</u> | E AD | | |  <u>Sauté de bœuf Normand Herbager</u> | E AD |  <u>Cœur de colin à la crème de ciboulette</u> | E AD |
| | | Poisson pané | SV | | | Chipo végétale (aux protéines de pois) | SV | Haricots verts | E AD |
| Purée | E AD |  <u>Pommes de terre et butternut</u> | E AD | | | <u>Frites</u> | E AD | | |
| <u>Petit moulé nature</u> | E AD |  <u>Yaourt sucré BIO</u> | AD | | | | | <u>Emmental à la coupe</u> | E AD |
| Mousse au chocolat | E AD | <u>Fruit</u> | E AD | | |  <u>Yaourt mixé à la fraise en pot Ferme de la Chapelle Brestot</u> | E AD | Biscuit fourré fraise | E AD |
| | | | | | | Crème de gruyère et Fruit | AD | | |



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

SEMAINE DU 19 AU 25 JANVIER 2026

| LUNDI | | MARDI | | JEUDI | | VENDREDI | |
|-------------------|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 19-janv. | | 20-janv. | | 22-janv. | | 23-janv. | |
| Friand au fromage | AD |  Potage aux légumes | AD | | Salade verte | E AD |  Carottes râpées persillées |
| | | | | | | | |
| Poisson pané | E AD |  Rôti de porc * | E AD | | Crêpe jambon emmental* | E AD |  Emincé de volaille BIO |
| | | Tortilla pomme de terre oignons | SV | |  Crêpe au fromage BIO | SV | |
| | | | | | | | |
| Carottes | E AD |  Penne | E AD | |  Pommes vapeur | E AD |  Torti |
| | | | | | | | |
| Gouda à la coupe | E AD | Pavé demi sel | E AD | | Crème de gruyère | AD | |
| | | | | | | | |
| Madeleine | E AD |  Crème dessert au chocolat BIO | E AD | |  Gâteau au yaourt du chef | E AD |  Crème dessert au caramel (en seau) Ferme du Vieux puits |
| | | | | | | | |



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place



SEMAINE DU 26 JANVIER AU 1er FEVRIER 2026

LUNDI

26-janv.

SENEGAL

27-janv.

JEUDI

29-janv.

VENDREDI

30-janv.

| | | | | | | | | | |
|--------------------------------------------------------------|------|-------------------------------------------------------------------------|------|--|--|---------------------------------------------------------------|------|--------------------------------------|------|
| <u>Lentilles vinaigrette</u> | AD | <u>Salade de niébés</u> (haricots blancs, concombre, tomates en dés) | AD | | | <u>Purée de campagne locale*</u> (à couper par vos soins) | AD | <u>Potage aux légumes</u> | AD |
| | | | | | | | | | |
| <u>Mac'n cheese</u> (plat complet de macaroni au fromage) | E AD | <u>Emincé de poulet</u> sauce yassa | E AD | | | <u>Rôti de bœuf</u> | E AD | <u>Cœur de colin à la crème</u> | SV |
| | | <u>Thieboudienne</u> (poisson aux légumes) | SV | | | <u>Bâtonnets frits de mozzarella</u> | SV | <u>Saucisse de Francfort* locale</u> | E AD |
| | | | | | | | | | |
| | | <u>Riz</u> | E AD | | | <u>Haricots beurre</u> | E AD | <u>Trio de légumes BIO</u> | E AD |
| | | | | | | | | | |
| <u>Fondus Président</u> | E AD | <u>Petit fruité BIO</u> | E AD | | | | | <u>Edam à la coupe</u> | E AD |
| | | | | | | | | | |
| | | <u>Ananas frais</u> (à couper par vos soins) | AD | | | <u>Yaourt à l'abricot de la chapelle Brestot</u> (en seau) | E AD | <u>Coupelle pomme banane</u> | E AD |
| <u>Liégeois vanille</u> | E AD | <u>Tranche de quatre-quarts</u> | E | | | <u>Fromage fondu et coupelle pomme</u> | E AD | | |



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place