

SEMAINE DU 5 AU 11 JANVIER 2026

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



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 Egali



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

SEMAINE DU 12 AU 18 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
12-janv.	13-janv.	15-janv.	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>
	Macédoine mayonnaise	SV	
 <u>Crêpe au fromage BIO</u>	E AD <u>Paupiette de dinde au jus</u>	E AD  <u>Sauté de boeuf Normand Herbager</u>	E AD <u>Cœur de colin à la crème de ciboulette</u>
	Poisson pané	SV	Haricots verts
Purée	E AD  <u>Pommes de terre et butternut</u>	E AD	<u>Frites</u>
<u>Petit moulé nature</u>	E AD  <u>Yaourt sucré BIO</u>	AD	<u>Emmental à la coupe</u>
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 <u>Biscuit fourré fraise</u>
			AD <u>Crème de gruyère et Fruit</u>



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 AD 
Poisson pané E AD 	Rôti de porc * E AD	Crêpe jambon emmental* E AD 	Emincé de volaille BIO E AD
	Tortilla pomme de terre oignons SV	Crêpe au fromage BIO SV 	
Carottes E AD 	Penne E AD	Pommes vapeur E AD 	Torti E AD
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) E AD  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

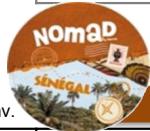


Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place



SENEGAL

26-janv.

SEMAINE DU 26 JANVIER AU 1er FEVRIER 2026

LUNDI

JEUDI

VENDREDI

30-janv.

<u>Lentilles vinaigrette</u>	AD	<u>Salade de niébés (haricots blancs, concombre, tomates en dés)</u>	AD			<u>Terrine de campagne locale* (à couper par vos soins)</u>	AD	<u>Potage aux légumes</u>	AD
<u>Mac'n cheese (plat complet de macaroni au fromage)</u>	E AD	<u>Emincé de poulet sauce yassa</u>	E AD			<u>Rôti de bœuf</u>	E AD	<u>Cœur de colin à la crème</u>	SV
		<u>Thieboudienne (poisson aux légumes)</u>	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>Fondu Président</u>	E AD	<u>Petit fruité BIO</u>	E AD					<u>Edam à la coupe</u>	E AD
		<u>Ananas frais (à couper par vos soins)</u>	AD			<u>Yaourt à l'abricot de la chapelle Brestot (en seau)</u>	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