

















SEMAINE DU 5 AU 11 JANVIER 2026

LUNDI 05-janv.		MARDI 6-janv.		JEUDI 8-janv.		VENDREDI 9-janv.	
 Potage aux légumes	AD	<u>Guacamole à tartiner</u>	AD	 Potage aux poireaux	A	 <u>Salade de blé, betteraves et mimolette</u>	SP
						 Farine de campagne locale* (à couper par vos soins)	E AD
 Lasagnes bolognaises BIO (plat complet)	E	 Couscous aux pois chiches (plat complet végétal)	E AD	 Rôti de porc* sauce moutarde	E AD	Accras de morue mayonnaise	E AD
 Crêpe au fromage BIO	AD			 Cœur de colin sauce Andalouse	SP		
 Torti	AD			Riz	E AD	 Carottes BIO	E
						 Coquillettes	AD
<u>Fondus Président</u>	E AD	<u>Edam à la coupe</u>	E AD	Yaourt sucré	E AD	Petit suisse aromatisé	AD
 Yaourt BIO aromatisé à la vanille	E AD	 Fruit BIO	E AD	Tranche de quatre-quarts	E AD	<u>Galette des rois</u>	E AD



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	 Potage parmentier	AD			 <u>Crudités BIO vinaigrette</u>	AD	 Potage aux légumes	AD
 <u>Parmentier de lentilles (plat complet)</u>	E	<u>Paupiette de dinde au jus</u>	E AD			 <u>Sauté de bœuf Normand Herbager</u>	E AD	Emincé de filet de poulet rôti	E AD
 Crêpe au fromage BIO	AD								
Haricots verts	AD	<u>Boullgour</u>	E AD			<u>Frites</u>	E AD	<u>Riz</u>	E AD
<u>Petit moulé nature</u>	E AD	 <u>Yaourt sucré BIO</u>	E AD			<u>0</u>		<u>Emmental à la coupe</u>	E AD
<u>Mousse au chocolat</u>	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	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

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	AD	  Carottes râpées persillées	AD
  Lentilles et carottes à la crème	E AD	 Rôti de porc *	E		 Brandade de poisson (plat complet)	E AD	Langue de bœuf sauce tomate	E AD
		Tortilla pomme de terre oignons	AD SP					
Riz	E AD	★ Petits pois	E AD				  Chou-fleur BIO béchamel	AD
							 Torti	E
		Fromage bûchette	E AD		Petit moulé nature	E AD	0	
							0	
 Purée de pommes BIO	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	E AD
Madeleine	E AD						Fromy et coupelle pomme	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 26 JANVIER AU 1er FEVRIER 2026

LUNDI

26-janv.

SENEGAL

27-janv.

JEUDI

29-janv.

VENDREDI

30-janv.

Salade de riz (riz,œuf,tomate)	AD	Accras de morue	AD			Terrine de campagne locale*	E AD	Potage aux légumes	AD
Mac'n cheese (plat complet de macaroni au fromage)	E	Emincé de poulet sauce yassa	E AD			Rôti de bœuf	E	Cœur de colin à la crème	E
Crêpe jambon emmental*	AD					Bâtonnets frits de mozzarella	AD	Crêpe au fromage BIO	AD
Macaroni	AD	Courges et patates douces	30			Pommes rissolées	E	Trio de légumes BIO	E
		Riz	70			Haricots beurre	AD	Haricots verts	AD
Fondue Président	E AD	Petit fruité BIO	E AD			Q		Edam à la coupe	E AD
Liégeois vanille	E AD	Ananas frais (à couper par vos soins)	E AD			Yaourt à l'abricot de la chapelle Brestot (en seau)	E AD	Coupelle pomme banane	E AD
						Fromage fondu et coupelle pomme	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