

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	Salade de blé, betteraves et mimolette	SP
							Minestrone de campagne locale* (à couper par vos soins)	E AD
Lasagnes bolognaises BIO (plat complet)	E	Bouscous 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
Fondu Président	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	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

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>	 <u>Potage parmentier</u>	 <u>Crudités BIO vinaigrette</u>	 <u>Potage aux légumes</u>
AD	AD	AD	AD
 <u>Parmentier de lentilles (plat complet)</u>	 <u>Paupiette de dinde au jus</u>	 <u>Sauté de boeuf Normand Herbager</u> 	 <u>Emincé de filet de poulet rôti</u>
 <u>Crêpe au fromage BIO</u>	AD		
Haricots verts	AD	<u>Boulgour</u>	<u>Frites</u>
		E AD	E AD
<u>Petit moulé nature</u>	E AD	 <u>Yaourt sucré BIO</u>	<u>Emmental à la coupe</u>
		E AD	E AD
Mousse au chocolat	E AD	<u>Fruit</u>	 <u>Yaourt mixé à la fraise en pot Ferme de la Chapelle Brestot</u>
		E AD	E AD
			<u>Crème de gruyère et Fruit</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

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
 Lentilles et carottes à la crème	E AD  Rôti de porc *	E	 Brandade de poisson (plat complet)
	Tortilla pomme de terre oignons	AD SP	
Riz	E AD  Petits pois	E AD	  Chou-fleur BIO béchamel
			 Torti
	Fromage bûchette	E AD	0
			0
 Purée de pommes BIO	E AD  Crème dessert au chocolat BIO	E AD	  Crème dessert au caramel (en seau) Ferme du Vieux puits
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

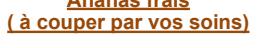


Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

SEMAINE DU 26 JANVIER AU 1er FEVRIER 2026									
LUNDI	26-janv.		SERGAL		JEUDI		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	
Fondu 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