



Menus de la Restauration Scolaire

Période du 5 au 23 janvier 2026

			Fête des rois et des reines
lundi 05 janvier	mardi 06 janvier	jeudi 08 janvier	vendredi 09 janvier
Taboulé à la semoule bio Paupiette au veau sauce tomate Chou fleur CE2 persillé Camembert Orange	Salade Iceberg CE2 vinaigrette Brandade de poisson MSC Petit Trôo CE2 de la laiterie de Montoire Pomme bio	Carottes râpées bio vinaigrette Roti issu de porc LR sauce dijonnaise Pommes noisette Tomme grise Flan nappé caramel	Betteraves bio vinaigrette Nuggets de blé et citron Haricots verts CE2 persillés Vache qui rit Galette des rois et des reines
			Menu suisse
lundi 12 janvier	mardi 13 janvier	jeudi 15 janvier	vendredi 16 janvier
Crêpe au fromage Roti de boeuf bio sauce forestière Carottes CE2 persillées Carré de Ligueil Poire HVE	Céleri bio rémoulade Cordon bleu Purée de pommes de terre Vache picon Mousse au chocolat au lait	Salade de pâtes bio aux œufs durs et tomates Colombo de colin MSC Brocolis bio persillé Gouda bio Banane bio	Salade iceberg CE2 vinaigrette à l'échalote Äplermagronen (gratin de pâtes et pommes de terre au fromage) Verre de Lait bio Pavé balois au chocolat
lundi 19 janvier	mardi 20 janvier	jeudi 22 janvier	vendredi 23 janvier
Potage potiron Sauce bolognaise aux lentilles corail bio Tortis bio locales Emmental râpé bio Clémentine	Rillettes et cornichon Poisson meunière MSC Chou fleur CE2 béchamel Galette Saint Michel Fromage blanc CE2 de la laiterie de Montoire	Salade verte aux croûtons Emincé de cuisse de poulet au paprika Riz bio créole Petit moulé Ail et fines Herbes Banane bio	Chou rouge bio mimolette Rôti issu de porc LR sauce au thym Haricots verts CE2 persillés Gouda bio Semoule au lait

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Pour en savoir plus sur nos menus,
FLASHEZ CE QR CODE :



Les marqueurs Qualité de votre menu Egalim en détails

Origine de toutes nos viandes : FRANCE

Produit local



Produit bio



Produit labellisé



AOP = Appellation d'Origine Protégée
BBC = Bleu Blanc Cœur
CE2 = Certification Environnementale niveau 2

GlobalG.A.P. = organisation qui définit les bonnes pratiques agricoles
HVE = Haute Valeur Environnementale
IGP = Indication Géographique Protégée
LR = Label Rouge
MEA = Mieux Etre Animal
MSC = label de pêche responsable



Menus de la Restauration Scolaire

Période du 26 janvier au 13 février 2026

lundi 26 janvier	mardi 27 janvier	jeudi 29 janvier	vendredi 30 janvier
Céleri bio rémoulade Boulettes à la volaille sauce tomate Petits pois CE2 au jus Yaourt nature sucré Pomme bio	Carottes bio râpées vinaigrette Gratin de patates douces Coquillettes bio Bûche de lait mélangé Kiwi	Potage Dubarry Haut de cuisse de poulet roti Frites et ketchup Emmental bio Purée de pommes HVE	Salade de pommes de terre aux cornichons Colin MSC sauce homardine Carottes CE2 persillées Camembert Flan nappé caramel
Crêpe Party			
lundi 02 février	mardi 03 février	jeudi 05 février	vendredi 06 février
Crêpe au fromage Poisson pané MSC et citron Epinards CE2 à la béchamel Yaourt aromatisé Crêpe au sucre	Betteraves bio vinaigrette balsamique Flan à l'emmental (oeufs MEA) Riz bio créole sauce tomate Vache qui rit Clémentine	Salade coleslaw aux carottes bio Saucisse fumée Lentilles bio au jus Mimolette bio Banane bio	Salade de blé aux légumes Emincé de poulet aux épices mexicaines Haricots verts CE2 Brie Crème dessert chocolat
lundi 09 février	mardi 10 février	jeudi 12 février	vendredi 13 février
Saucisson à l'ail Colin MSC sauce citron Semoule bio Carré de ligueuil Purée poire CE2	Salade de pâtes bio au pesto rouge Roti issu de porc LR sauce moutarde Purée de céleri Petit moulé Clémentine	Potage de courge fromage ail et fines herbes Gratin de pommes de terre au chou fleur CE2 et fromage à raclette Yaourt nature sucré Banane bio	Carottes bio râpées vinaigrette Nuggets de volaille Petits pois CE2 cuisinés Emmental Gâteau au chocolat maison

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Pour en savoir plus sur nos menus, FLASHEZ CE QR CODE :



Les marqueurs Qualité de votre menu Egalim en détails

Origine de toutes nos viandes : FRANCE

Produit local



Produit bio



Produit labellisé



AOP = Appellation d'Origine Protégée
BBC = Bleu Blanc Cœur
CE2 = Certification Environnementale niveau 2

GlobalG.A.P. = organisation qui définit les bonnes pratiques agricoles
HVE = Haute Valeur Environnementale
IGP = Indication Géographique Protégée
LR = Label Rouge
MEA = Mieux Etre Animal
MSC = label de pêche responsable