

# Menus du 12 au 18 janvier 2026

## Maternelle & CP



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Céleri rémoulade 	Potage maison et croûtons 	Crêpe au fromage	Chou fleur sauce cocktail 	 Mortadelle
Plat principal	Saucisse de Strasbourg	Jambon blanc Supérieur	 Raviolis BIO aux	Fondant de volaille à la Normande	Nuggets de poisson, citron
Accompagnement	Purée de carottes 	 Pâtes BIO 	légumes sauce Napolitaine	Pommes Dauphine	Blé au beurre 
Fromage / Laitage	  Chanteneige BIO 	 Fromage râpé	 Samos	 Camembert	  Gouda BIO 
Dessert	Pêche au sirop léger	Palmiers feuilletés	Fruit de saison	Pompon cœur cacao	Gâteau basque



Produit en Occitanie



Viande Bovine Française



Fait maison



Agriculture Biologique



Lait collecté et transformé en France



France Agrimer



« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».

# MENU du CE1 à la 3ème

## LUNDI 12 AU VENDREDI 16 JANVIER



### MARDI

CAROTTES RÂPÉES

WOK DE BOEUF AUX PETITS LÉGUMES



GRATIN DAUPHINOIS



YAOURT BRASSÉ AUX MARRONS OU VANILLE



GALETTE BRETONNE



### LUNDI

SALADE DE LENTILLES



JAMBON BRAISÉ

PURÉE DE PATATE DOUCE



EMMENTAL



KIWI



### JEUDI

SALADE DE PÂTES



OMELETTE GRATINÉE



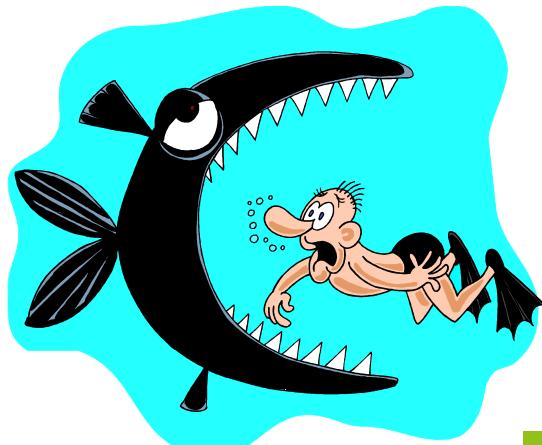
DUO DE HARICOTS



COMPOTE POMME/FRAISE



CANTAL



### VENDREDI

POTAGE DE LÉGUMES



FILET DE COLIN



DUO DE CHOUX FLEURETTES

MSC-Ecolabel

PETIT SOIGNON



BANANE

Le pain servi est élaboré à partir de farine issue de l'agriculture biologique



Les menus sont élaborés par notre diététicienne ainsi que le chef de cuisine en accord avec les recommandations du GEMRCN (Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition).

Ce document est édité à titre d'information, les repas peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement.

PRODUITS DE SAISON



# LISTE DES ALLERGENES MAJEURS

PÉRIODE DU 12 au 16 JANVIER 2026

	PLAT	Lait	Gluten	Œuf	Poissons	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusque	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
lundi	Lentilles en salade	XX	XX			XX							XX		
	Jambon braisé														
	Purée de patate douce	XX	XX	XX					XX						
	Emmental	XX	XX												
	Fruits de saison														
mardi	Carottes râpées	XX				XX							XX		
	Wok de bœuf									XX					
	Gratin dauphinois	XX													
	Yaourt	XX	XX			XX									
	Sablé breton		XX	XX		XX						XX			
jeudi	Salade de pâtes		XX	XX	XX	XX							XX		
	Omelette	XX	XX	XX											
	Duo de haricots			XX											
	Cantal	XX													
	Compote de pomme/fraise														
vendredi	Potage de légumes	XX	XX	XX											
	Filet de colin	XX	XX	XX	XX										
	Duo de choux fleurettes	XX	XX	XX											
	Petit soignon	XX	XX												
	Fruits de saison														



Allergène présent dans le plat

Le règlement INCO (Information du Consommateur) [N°1169/2011] est une nouvelle réglementation Européenne sur les denrées alimentaires applicable à partir du 13 décembre 2014.

A partir de cette date, les opérateurs en restauration hors foyer devront mettre à disposition de leurs clients une information écrite sur les allergènes présents dans les denrées alimentaires proposées.