



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 |



Viande Bovine Française



Produit en Occitanie



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

LUNDI

SALADE DE LENTILLES
JAMBON BRAISÉ
PURÉE DE PATATE DOUCE
EMMENTAL
KIWI



MARDI

CAROTTES RÂPÉES
WOK DE BOEUF AUX PETITS LÉGUMES
GRATIN DAUPHINOIS
YAOURT BRASSÉ AUX MARRONS OU VANILLE
GALETTE BRETONNE



MENU Végétarien

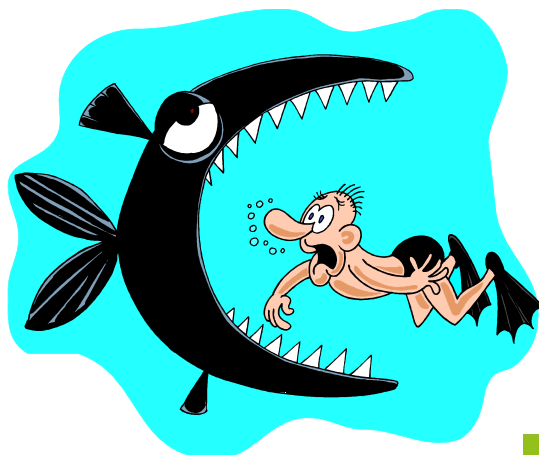
JEUDI

SALADE DE PÂTES
OMELETTE GRATINÉE
DUO DE HARICOTS
COMPOTE POMME/FRAISE
CANTAL



VENDREDI

POTAGE DE LÉGUMES
FILET DE COLIN
DUO DE CHOUX FLEURETTES
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.

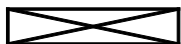
PRODUITS DE SAISON



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 | X | X | | | X | | | | | | | X | | |
| | Jambon braisé | | | | | | | | | | | | | | |
| | Purée de patate douce | X | X | X | | | | | | X | | | | | |
| | Emmental | X | | | | | | | | | | | | | |
| | Fruits de saison | | | | | | | | | | | | | | |
| mardi | Carottes râpées | X | | | | X | | | | | | | X | | |
| | Wok de bœuf | | | | | | | | | X | | | | | |
| | Gratin dauphinois | X | | | | | | | | | | | | | |
| | Yaourt | X | | | | | X | | | | | | | | |
| | Sablé breton | | X | X | | | X | | | | | X | | | |
| jeudi | Salade de pâtes | | X | X | | X | | | | | | | X | | |
| | Omelette | X | | X | | | | | | | | | | | |
| | Duo de haricots | | | | | | | | | | | | | | |
| | Cantal | X | | | | | | | | | | | | | |
| | Compote de pomme/fraise | | | | | | | | | | | | | | |
| vendredi | Potage de légumes | X | X | X | | | | | | | X | | | | |
| | Filet de colin | | | | X | | | | | | | | | | |
| | Duo de choux fleurettes | X | X | | | | | | | | | | | | |
| | Petit soignon | X | | | | | | | | | | | | | |
| | 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.