

Menus du 5 au 11 janvier 2026

Maternelle & CP



	Lundi	Mardi EPIPHANIE	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage maison et croûtons	Carottes râpées et vinaigrette au miel	Œufs durs mayonnaise	Salade d'artichauts	Haricots plats persillés
Plat principal	Barquitas au boeuf	Poulet tandoori	Tartiflette	Escalope viennoise	Haché féverole façon bolognaise
Accompagnement	Salade verte	Riz safrané		Purée de courgettes	Pâtes BIO, fromage
Fromage / Laitage	Cœur de dame	Yaourt nature BIO	Vache qui rit BIO	Yaourt à la banane BIO	Saint Paulin BIO
Dessert	Fruit de saison BIO	Galette des Rois	Fromage blanc	Fruit de saison	Cake aux amandes



Vlande 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 05 AU VENDREDI 09 JANVIER



MARDI

DUO DE CHOIX FLEURETTE EN SALADE
CUISSÉ DE PINTADE
PIPERADE/RIZ
VACHE QUI RIT
ANANAS



MENU
Végétarien

VENDREDI

ENDIVES AU ROQUEFORT
BLANQUETTE DE POISSON
CÉRÉALES GOURMANDES
COMPOTE DE POMME
TARTE NORMANDE



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.

LUNDI

SALADE VERTE
FRICADELLE DE BOEUF
FRITES
CLÉMENTINES
GALETTE DES ROIS



GALETTE DES ROIS

JEUDI REPAS BIO



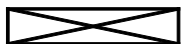
FEUILLETÉ MARAÎCHER
RAVIOLES AUX FROMAGES
YAOURT
BISCUITS AU CHOCOLAT



LISTE DES ALLERGENES MAJEURS

PÉRIODE DU 05 au 09 JANVIER 2026

	PLAT	Lait	Gluten	Œuf	Poissons	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusque	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
lundi	Salade verte					X							X		
	Fricadelle de bœuf		X	X											
	Frites														
	Fruits de saison														
	Galette des rois	X	X	X			X			X					
mardi	Duo de choux fleurette en salade					X						X			
	Cuisse de pintade														
	Piperade/riz	X									X				
	Vache qui rit	X													
	Ananas														
jeudi	Feuilleté aux légumes	X	X	X		X					X				
	Ravioles aux fromages	X	X	X	X			X	X	X			X		
	Yaourt	X													
	Biscuits		X	X			X			X				X	
vendredi	Endives au bleu	X				X						X			
	Blanquette de poisson	X			X			X	X						
	Céréales gourmandes		X												
	Compote														
	Tarte normande	X	X	X			X								



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.