

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



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 05 AU VENDREDI 09 JANVIER

BONNE



MARDI

DUO DE CHOUX FLEURETTE EN SALADE

CUISSE DE PINTADE

PIPERADE/RIZ

VACHE QUI RIT

ANANAS



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														
	Fricadelle de bœuf					XX									
	Frites														
	Fruits de saison														
	Galette des rois	XX	XX	XX	XX	XX				XX					
mardi	Duo de choux fleurette en salade					XX							XX		
	Cuisse de pintade														
	Piperade/riz	XX	XX												
	Vache qui rit	XX	XX												
	Ananas														
jeudi	Feuilleté aux légumes	XX	XX	XX	XX	XX									
	Ravioles aux fromages	XX	XX	XX	XX	XX									
	Yaourt	XX	XX	XX	XX	XX									
	Biscuits		XX	XX	XX	XX								XX	
vendredi	Endives au bleu	XX	XX												
	Blanquette de poisson	XX	XX												
	Céréales gourmandes		XX	XX											
	Compote														
	Tarte normande	XX	XX	XX	XX	XX									



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.