

MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE DU 19 Janvier au 13 Février 2026



Légende:



Repas végétarien

BIO Issu de Agriculture biologique

BIO BIO ET Local

[Origine de la viande](#)

(substitut à la viande)

Allergènes (hors traces)

(1) Œufs (2) Lait

(3) Crustacés (4) Mollusques (5) Poisson

(6) Arachides (7) Graines de sésame

(8) Soja (9) Anhydride sulfureux et sulfites

(10) Fruits à coque

(11) Céréales contenant du gluten

(12) Céleri (13) Moutarde (14) Lupin

Codes couleur:

Crudité

Cuidité

Plat protidique, viande

Poisson, fruits de mer

Féculent, légumineuse

Laitage

Pâtisserie, biscuit, friture

Nos vinaigrettes sont réalisées avec de la moutarde et des huiles **BIO**, sans sulfites

Notre pain est **BIO**

Ces menus pourront être modifiés pour des questions de logistique, merci de votre compréhension.

lundi 19 Janvier 2026	Lundi 26 janvier 2026	Lundi 2 Février 2026	Lundi 9 Février 2026
Salade verte <u>BIO</u> à la mimolette (2,13) Palette de porc <u>France</u> (omelette) (1) Purée <u>BIO</u> (2) Banane <u>BIO</u> au chocolat	Lentilles corail <u>BIO</u> en salade (13) Ravioli ricotta/épinards (2,11) Fromage (2) Fruit de saison <u>BIO</u>	Duo de Choux/pommes <u>BIO</u> (13) Croque Monsieur <u>France</u> (2,11) (croque pizza végété) (2,11) Meslun de salade <u>BIO</u> (13) Yaourt arôme fruit <u>BIO</u> (2,11)	Salade <u>BIO</u> (13) Chili aux haricots rouges <u>BIO</u> con carne (égréné végété) Riz <u>BIO</u> Fromage (2) Fruit de saison <u>BIO</u>
Mardi 20 Janvier 2026	Mardi 27 Janvier 2026	Mardi 3 Février 2026	Journée des légumineuses
Flamenkuche (2,11) Colin à la bordelaise (5,11) Haricots beurre persillés (2) Fromage blanc et pomme <u>BIO</u> (2)	Guacamole (2) Navarin d'agneau <u>France</u> aux légumes et pommes de terre <u>BIO</u> (2) (au poisson) Crème dessert au chocolat (2)	Mousse de canard (1,2) (macédoine de légumes) Brandade de poisson aux pommes de terre <u>BIO</u> (2,5) Fromage / Fruit de saison <u>BIO</u>	Potage Saint-Germain (2) Dahl de lentilles corail épinards/coco (2,11) Mélange 4 céréales <u>BIO</u> Blondie aux haricots blancs, choc blanc et fruits rouges (1,2,11)
Jeudi 22 Janvier 2026	Jeudi 29 Janvier 2026	Jeudi 5 Février 2026	Jeudi 12 Février 2026
Coleslaw (1,13) Vol au vent végétarien aux quenelles et champignons (1,2,11) Carottes Louis d'or (2) Yaourt sucré <u>BIO</u>, biscuit <u>BIO</u> (2,11)	Artichauts vinaigrette (13) Rôti de dinde <u>France</u> (émincé végétal) Pâtes fraîches <u>BIO</u> emmental râpé (2) Fruit de saison <u>BIO</u>	Céleri <u>BIO</u> rémoulade (1,2,12,13) Couscous <u>BIO</u> aux légumes <u>BIO</u> et merguez végétales (2,11) Millefeuille du chef (1,2,11)	Houmous de fèves <u>BIO</u> du chef (2) Rôti de porc <u>France</u> (poisson) (5) Chou fleur <u>BIO</u> Fromage (2) Fruit de saison <u>BIO</u>
Vendredi 23 Janvier 2026	Vendredi 30 Janvier 2026	Vendredi 6 Février 2026	Vendredi 13 Février 2026
œufs "mimosa" (1) Cordons bleus (1,2,11) (cordons bleus végétariens) Brocolis persillés (2) Fromage (2) Fruit de saison <u>BIO</u>	Endives aux noix (10,13) Poisson frais frit (5,11) citron <u>BIO</u> Choux de Bruxelles (2) Fromage (2) Muffin (1,2,11)	Carottes râpées <u>BIO</u> (13) Poulet <u>BIO</u> <u>France</u> (omelette) Haricots verts (2) Fromage (2) Fruit de saison <u>BIO</u>	Betteraves/maïs <u>BIO</u> (13) Saumon laqué (2,3,4,5) Gratin de Blettes (2) Panna cotta aux pois chiche <u>BIO</u> et fleur d'oranger du chef (2)



S
e
m
a
i
n
e

d
e
s

l
é
g
u
m
i
n
e
u
s
e
s

