

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



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



S
e
m
a
i
n
e
d
e
s

I
é
g
u
m
i
n
e
u
s
e
s



Légende:

Repas végétarien



BIO Issu de Agriculture biologique

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 sulfite

(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.