

menu du restaurant scolaire semaine du 19 au 23 janvier 2026

lundi 

Feuilleté au fromage

Filet de poisson 
sauce crustacés

Carottes vapeur

Yaourt vanille 

mardi 

Salade verte **AB** aux
croûtons

Hachis aux lentilles

Galette des rois

jeudi 

Betteraves **AB** vinaigrette

Saucisse rôtie (France)

Pommes de terre

Clémentines **AB**

vendredi 

Velouté au potiron

Fricassée de volaille
aux champignons
Flageolets

Semoule caramel

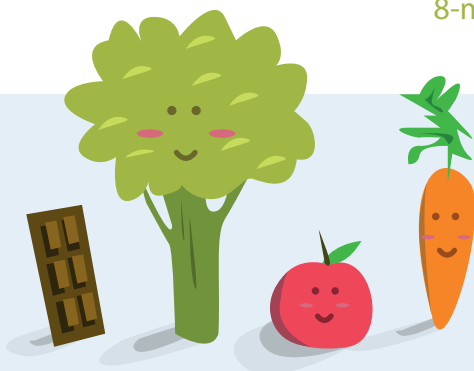
1-2-3-4-12

1-2-3-6-12

6

1-2-3-12

Liste des allergènes : 1 – Gluten 2-lait 3-œufs 4-poisson 5-fruits à coques 6-moutarde 7-crustacés
8-mollusques 9-arachide 10-lupin 11-sésame 12-céleri 13-soja




-Pour les produits issus de l'agriculture Biologique, le pictogramme **AB** est apposé à côté du produit

-Pour les produits issus de l'agriculture ou transformation locale, le pictogramme  est mentionné à côté du produit

-Pour les produits Label rouge, le pictogramme  figure à côté du produit

-Pour les viandes d'origine française, le pictogramme correspondant est 

-Pour les poissons issus de la pêche durable (MSC), le sigle est 

-Le pictogramme  signifie AOP, Appellation d'Origine Protégée

Pour les viandes de bœuf et de veau, lorsque la naissance, l'élevage et l'abattage ont lieu dans le même pays, la mention est « origine : nom du pays ».