

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  aux
croûtons

Hachis aux lentilles

Galette des rois

jeudi 

Betteraves  vinaigrette

Saucisse rôtie (France)
Pommes de terre

Clémentines 

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



Les repas sont fabriqués sur place
le jour de la consommation.

- Pour les produits issus de l'agriculture Biologique, le pictogramme  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 ».

le menu peut être modifié en fonction des livraisons