



Menus de la Restauration Scolaire

Période du 5 au 30 janvier 2026

Fête des rois et des reines				
lundi 05 janvier	mardi 06 janvier	mercredi 07 janvier	jeudi 08 janvier	vendredi 09 janvier
Taboulé à la semoule bio	Salade Iceberg CE2 vinaigrette	Oeuf dur MEA mayonnaise	Carottes râpées bio vinaigrette	Betteraves bio vinaigrette
Paupiette au veau sauce tomate	Brandade de	Saucisse de Strasbourg	Roti issu de porc LR sauce dijonnaise	Nuggets de blé et citron
Chou fleur CE2 persillé	poisson MSC	Flageolets	Pommes noisette	Haricots verts CE2 persillés
Camembert	Petit Trôo CE2 de la laiterie de Montoire	Petit moulé	Tomme grise	Vache qui rit
Orange	Pomme bio	Purée pomme fraise	Flan nappé caramel	Galette des rois et des reines
Menu suisse				
lundi 12 janvier	mardi 13 janvier	mercredi 14 janvier	jeudi 15 janvier	vendredi 16 janvier
Crêpe au fromage	Céleri bio rémoulade	Potage de légumes	Salade de pâtes bio aux œufs durs et tomates	Salade iceberg CE2 vinaigrette à l'échalote
Roti de boeuf bio sauce forestière	Cordon bleu	Boulettes au porc sauce aux épices kebab	Colombo de colin MSC	Äplermagronen
Carottes CE2 persillées	Purée de pommes de terre	Lentilles bio locales au jus	Brocolis bio persillé	(gratin de pâtes et pommes de terre au fromage)
Carré de Liguail	Vache picon	Petit beurre	Gouda bio	Verre de Lait bio
Poire HVE	Mousse au chocolat au lait	Crème dessert vanille	Banane bio	Pavé balois au chocolat
lundi 19 janvier	mardi 20 janvier	mercredi 21 janvier	jeudi 22 janvier	vendredi 23 janvier
Potage potiron	Rillettes et cornichon	Macédoine de légumes CE2 mayonnaise	Salade verte aux croûtons	Chou rouge bio mimolette
Sauce bolognaise aux lentilles corail bio	Poisson meunière MSC	Haché au veau à l'italienne	Emincé de cuisse de poulet au paprika	Rôti issu de porc LR sauce au thym
Tortis bio locales	Chou fleur CE2 béchamel	Ratatouille	Riz bio créole	Haricots verts CE2 persillés
Emmental râpé bio	Galette Saint Michel	Buchette de lait mélangé	Petit moulé Ail et fines Herbes	Gouda bio
Clémentine	Fromage blanc CE2 de la laiterie de Montoire	Liégeois chocolat	Banane bio	Semoule au lait
lundi 26 janvier	mardi 27 janvier	mercredi 28 janvier	jeudi 29 janvier	vendredi 30 janvier
Céleri bio rémoulade	Carottes bio râpées vinaigrette	Nems aux légumes	Potage Dubarry	Salade de pommes de terre aux cornichons
Boulettes à la volaille sauce tomate	Gratin de patates douces	Sauté de porc sauce moutarde	Haut de cuisse de poulet roti	Colin MSC sauce homardine
Petits pois CE2 au jus	Coquillettes bio	Semoule bio	Frites et ketchup	Carottes CE2 persillées
Yaourt nature sucré	Bûche de lait mélangé	Sablé de Retz	Emmental bio	Camembert
Pomme bio	Kiwi	Riz au lait	Purée de pommes HVE	Flan nappé caramel

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Pour en savoir plus sur nos menus, FLASHEZ CE QR CODE :



Les marqueurs Qualité de votre menu Egalim en détails

Origine de toutes nos viandes : FRANCE

Produit local



Produit bio



Produit labellisé



AOP = Appellation d'Origine Protégée
BBC = Bleu Blanc Cœur
CE2 = Certification Environnementale niveau 2

GlobalG.A.P. = organisation qui définit les bonnes pratiques agricoles
HVE = Haute Valeur Environnementale
IGP = Indication Géographique Protégée
LR = Label Rouge
MEA = Mieux Etre Animal
MSC = label de pêche responsable



Menus de la Restauration Scolaire

Période du 2 au 27 février 2026

Crêpe Party				
lundi 02 février	mardi 03 février	mercredi 04 février	jeudi 05 février	vendredi 06 février
Crêpe au fromage	Betteraves bio vinaigrette balsamique	Friand au fromage	Salade coleslaw aux carottes bio	Salade de blé aux légumes
Poisson pané MSC et citron	Flan à l'emmental (oeufs MEA)	Aiguillettes de poulet sauce basquaise	Saucisse fumée	Emincé de poulet aux épices mexicaines
Epinards CE2 à la béchamel	Riz bio créole sauce tomate	Brocolis persillés	Lentilles bio au jus	Haricots verts CE2
Yaourt aromatisé	Vache qui rit	Madeleine	Mimolette bio	Brie
Crêpe au sucre	Clémentine	Milkshake au chocolat	Banane bio	Crème dessert chocolat

lundi 09 février	mardi 10 février	mercredi 11 février	jeudi 12 février	vendredi 13 février
Saucisson à l'ail	Salade de pâtes bio au pesto rouge	Chou blanc vinaigrette	Potage de courge fromage ail et fines herbes	Carottes bio râpées vinaigrette
Colin MSC sauce citron	Roti issu de porc LR sauce moutarde	Riz bio	Gratin de pommes de terre	Nuggets de volaille
Semoule bio	Purée de céleri	à la bolognaise	au chou fleur CE2 et fromage à raclette	Petits pois CE2 cuisinés
Carré de ligueuil	Petit moulé	Mozzarella cossettes	Yaourt nature sucré	Emmental
Purée poire CE2	Clémentine	Orange	Banane bio	Gâteau au chocolat cuisiné par nos chefs

lundi 16 février	mardi 17 février	mercredi 18 février	jeudi 19 février	vendredi 20 février
Quiche lorraine	Betteraves bio et locales vinaigrette balsamique	Carottes râpées bio	Salade de blé bio au maïs	Potage de légumes
Boulettes au boeuf au paprika	Dahl de lentilles bio	Moules sauce marinière	Roti de dinde sauce tomate	Sauté de porc aux oignons
Haricots verts CE2 persillés	Riz bio créole	Frites	Chou fleur CE2 persillé	Purée de potiron
Bûche de lait mélangé	Vache qui rit	Brie	Yaourt nature sucré	Saint Nectaire AOP
Orange	Beignet	Mousse au chocolat	Pomme bio	Riz au lait cuisiné par nos chefs

lundi 23 février	mardi 24 février	mercredi 25 février	jeudi 26 février	vendredi 27 février
Pâté de campagne et cornichons	Potage de légumes bio	Céleri bio rémoulade	Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio	Chou rouge et croûtons vinaigrette à l'ail
Colin MSC sauce homardine	Macaronis bio	Cordon bleu	Quiche au fromage	Boulettes au porc sauce moutarde
Purée de pommes de terre	Sauce bolognaise	Carottes au beurre label CE2	Salade verte et vinaigrette	Haricots verts label CE2
Yaourt nature sucré bio	Emmental râpé bio	Petit moulé	Gouda bio	Verre de lait bio
Poire HVE	Banane bio	Mousse au chocolat	Compote de pommes bio	Gâteau à la noix de coco cuisiné par nos chefs

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Pour en savoir plus sur nos menus,
FLASHEZ CE QR CODE :



Les marqueurs Qualité de votre menu Egalim en détails

Origine de toutes nos viandes : FRANCE

Produit local



Produit bio



Produit labellisé



AOP = Appellation d'Origine Protégée
BBC = Bleu Blanc Cœur
CE2 = Certification Environnementale niveau 2

GlobalG.A.P. = organisation qui définit les bonnes pratiques agricoles
HVE = Haute Valeur Environnementale
IGP = Indication Géographique Protégée
LR = Label Rouge
MEA = Mieux Etre Animal
MSC = label de pêche responsable