



# MENU DU MOIS DE JANVIER

LUNDI 5 JANVIER



Betteraves persillées **M**  
Poulet basquaise  
Haricots verts  
Rondelé nature BIO **L**   
Tarte aux pommes **GOLCSEA**

MARDI 6 JANVIER



Feuilleté au fromage **SSLOGC**  
Poissons en sauce tomate **PMCLGOC**  
Brocolis sautés  
Emmental BIO **L**   
Fruit

JEUDI 8 JANVIER

**Menu végétarien**


Carottes râpées **M**  
Quenelles nature **SSLOGC**  
Riz   
Beaufort AOP **L**   
Compote  
Galette des rois élémentaire

VENDREDI 9 JANVIER


Soupe de légumes  
Jambon de porc  
Coquille **G**   
Comté AOP **L**   
Fruit

LUNDI 12 JANVIER



**Menu végétarien**

Pizza **SSLOGC**  
Omelette aux fines herbes **OL**  
Salade verte **M**  
Tomme catalane AOP **L**   
Compote

MARDI 13 JANVIER

Soupe de vermicelles  
Sauté de dinde au massalé **ML**  
Haricots verts  
Saint nectaire AOP **L**   
Fruit

JEUDI 15 JANVIER

Crudités **M**  
Colin en croute de cépe **PMCLGOCSSC**  
Semoule aux légumes **G**   
Yaourt nature BIO **L**   
(sucre servi à part)

VENDREDI 16 JANVIER  
**Menu maternelle Dardennes**  
**Classe Céline et Fabienne**


Carottes râpées et olives **M**  
Lasagnes de bœuf **LG**  
Glace **L**

LUNDI 19 JANVIER blue monday


Soupe de légumes  
Nuggets de poulet **GOSLCML**  
Frites  
Brie BIO **L**   
Fruit

MARDI 20 JANVIER

**Menu végétarien**

Crudités **M**  
Dahl de lentilles aux légumes  
Ossau iraty AOP **L**   
Fruit

JEUDI 22 JANVIER

Crudités **M**  
Blanquette de poissons **PMCL**  
Riz  
Gruyère IGP **L**   
Compote

VENDREDI 23 JANVIER  
**Menu maternelle Dardennes**  
**Classe Cindy**

Feuilleté à la saucisse de porc **SSLOGC**  
Soupe au pistou à la volaille **G**  
Pic et croque **L**  
Pomme

LUNDI 26 JANVIER



Crudités **M**  
Cordon bleu **SSLOGC**  
Pomme noisette **G**  
Buche de chèvre BIO **L**   
Compote

MARDI 27 JANVIER


**Menu végétarien**

Coleslaw **M**  
Epinards œufs croutons **OL**  
Flan **L**  
Galette des rois maternelle Dardennes

JEUDI 29 JANVIER

Crudités **M**  
Hachis parmentier **L**   
Yaourt nature BIO **L**   
(sucre servi à part)

VENDREDI 30 JANVIER

Soupe de légumes  
Poisson sauce curry **PMCL**  
Riz Madras  
Pont l'évêque AOP **L**   
Fruit  
Galette des rois maternelle J. Ferry

Bonne et heureuse Année

**2026**  
Bonne Année

**Vous trouverez ci-dessous la liste des 14 allergènes référencés par la directive européenne INCO avec leurs codes couleurs.**

|                       |   |   |
|-----------------------|---|---|
| - Œufs <b>O</b>       | - Poissons <b>P</b>                                   | - Fruits à coque <b>C</b>               |
| - Lait <b>L</b>       | - Graines de sésame <b>S</b>                          | - Céréales contenant du gluten <b>G</b> |
| - Crustacés <b>C</b>  | - Soja <b>S</b>                                       | - Céleri <b>C</b>                       |
| - Mollusques <b>M</b> | - Anhydride sulfureux et sulfites (>10mg/kg) <b>A</b> | - Moutarde <b>M</b>                     |
| - Lupin <b>L</b>      | - arachide <b>A</b>                                   |   |



## LEGUMES DE NOTRE POTAGER

Les logos ci-dessous, présents sur les menus, indiquent l'aide de l'UE à destination des écoles



AOC  
Appellation  
D'origine  
Contrôlée



AOP  
Appellation  
D'origine  
Protégée



IGP  
Indication  
Géographique  
Protégée



STG  
Spécialité  
Traditionnelle  
Garantie



Agriculture  
Biologique



Label  
Rouge