

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 5 au 9 Janvier 2026

GALETTE
ROYALE



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Rosette *	Betterave vinaigrette à l'ancienne	Radis croque sel	Crêpes au fromage	Salade Iceberg
Plat Principal	Lasagne bolognaise	Tortilla	Saucisse de volaille sauce rougail	Colin sauce Bonne femme	Emincé de volaille BIO sauce forestière
Accompagnement	***	Brunoise de légumes	Pomme de terre vapeur bio	Haricots beurres persillés	Riz bio
Produit laitier	Petit suisse aux fruits	Vache qui rit BIO	Pont l'évêque a la coupe	Edam BIO	Yaourt sucré BIO
Dessert	Poire BIO	Moelleux fraise	Spéculos	Compote	Brioche des rois
Sans viande	Œuf dur Lasagne ricotta épinard		Colin sauce rougail		Boulette végétariennes

Les familles d'aliments

● Viandes, poissons et œufs

● Légumes & fruits

● Produits céréaliers, féculents et légumes secs

● produits laitiers

● Origine France

● Appellation d'origine protégée

● Certification environnementale niveau 2

● Fruits et Légumes de saison

● Haute valeur environnementale

● Pêche responsable

● Agriculture biologique

Présence de porc *

● Œuf de France

● Label Rouge

● Produit Local

● Viande bovine Française

● Viande porcine Française

● Volaille Française

Sauce bonne femme : Moules / Roux / Echalot / Vin blanc / Persil / Fumet de poisssons

Sauce Forestière : Carotte / Champignon / Oignon / Jus / Roux / Crème légère

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 12 au 16 Janvier 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Taboulé	Mélange Thaï	Surimi mayonnaise	Céleri rémoulade	Salade Alaska
Plat Principal	Sauté de porc* sauce pruneaux	Haché de bœuf BIO au jus	Paupiette de veau à la moutarde	Gratin de tortis à la provençale	Poissonnette pané
Accompagnement	Carottes vichy	Lentilles	Chou vert braisé	***	Purée de Potiron et Potimarron BIO
Produit laitier	Yaourt nature BIO	Petit moulé nature	Mimolette	Yaourt brassé myrtille	Coulommiers a la coupe
Dessert	Confiture	Mousse chocolat	Compote poire	Muffin aux pépites de chocolat	Banane
Sans viande	Colin sauce pruneaux	Nuggets de blé	Escalope végétale		

Les familles d'aliments

Viandes, poissons et oeufs

Légumes & fruits

Produits céréaliers, féculents et légumes secs

Produits laitiers

- Origine France
- Appellation d'origine protégée
- Certification environnementale niveau 2
- Fruits et Légumes de saison
- Haute valeur environnementale
- Pêche responsable
- Agriculture biologique

Présence de porc *

Œuf de France

Label Rouge

Produit Local

Viande bovine Française

Viande porcine Française

Volaille Française

Sauce pruneaux : Pruneaux / Oignon / Roux / Sucre / Jus / Bouillon / Vinaigre
Mélange Thaï : Carottes râpée / Chou blanc / haricot mungo

Sauce moutarde : Moutarde / Oignon / Roux / Jus/ Crème liquide / Vin blanc

Gratin de tortis à la provençale : Tortis / Ratatouille / Emmental

Salade Alaska : Iceberg / Carotte / Concombre

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 19 au 23 Janvier 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pomme de terre	Duo de chou rouge et pomme Cripps Bio	Macédoine	Pâté de campagne*	Carottes râpées
Plat Principal	Farçous aveyronnais	Parmentier d'émincé de volaille BIO	Tortellini ricotta épinard sauce crème	Colin meunière	Sauté de veau sauce Marengo
Accompagnement	Julienne de légumes	***	***	Haricots verts persillées	Riz
Produit laitier	Petit suisse aux fruits BIO	St Nectaire	Tartare	Edam BIO	Yaourt des Pyrénées Vanille BIO
Dessert	Orange	Gélifié vanille	Compote pomme abricot	Tarte Flan	Poire
Sans viande		Brandade de morue		Crêpes aux champignons	Colin marengo

Les familles d'aliments

Viandes, poissons et oeufs

Légumes & fruits

Produits céréaliers, féculents et légumes secs

produits laitiers

- Origine France
- Appellation d'origine protégée
- Certification environnementale niveau 2
- Fruits et Légumes de saison
- Haute valeur environnementale
- Pêche responsable
- Agriculture biologique

- Présence de porc *
- Œuf de France
- Label Rouge
- Produit Local
- Viande bovine Française
- Viande porcine Française
- Volaille Française

Salade de pommes de terre : Pomme de terre / Persil / Sauce salade
Sauce marengo : Carotte / Oignon / Vin blanc/ concentré de tomate / Roux / Jus / Persil

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 26 au 30 Janvier 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Duo carotte panais rémoulade	Salade de pates	Duo de radis concombre	Mortadelle*	Laitue
Plat Principal	Pizza Bolo végétale	Aiguillette de volaille sauce paprika	Colin sauce curry	Picadillo cubain	Saucisse *
Accompagnement	Haricot beurre persillées	Chou fleurs persillées	Blé BIO	Pommes de terre cubes	Lentilles
Produit laitier	Emmental	Vache qui rit	Fromage blanc nature bio	Buchette de chèvre à la coupe	Yaourt aromatisé
Dessert	Moelleux fourré Abricot	Compote pomme banane	Pomme BIO	Clémentine	Fouace Aveyronnaise
Sans viande		Croc tomate		Œuf dur Picadillo de poisson	Colin au court bouillon

Les familles d'aliments

Viandes, poissons et œufs

Légumes & fruits

Produits céréaliers, féculents et légumes secs

Produits laitiers

Origine France

Appellation d'origine protégée

Certification environnementale niveau 2

Fruits et Légumes de saison

Haute valeur environnementale

Pêche responsable

Agriculture biologique

Présence de porc *

Œuf de France

Label Rouge

Produit Local

Viande bovine Française

Viande porcine Française

Volaille Française

Salade de pates : Pates / Tomate / Emmental

Sauce paprika : Roux / Carotte / Oignon / Paprika / Jus / Crème / Tomate

Sauce curry : Oignon / Ail / Roux / Crème légère / Vin blanc / Bouillon / Jus / Epice curry

Picadillo cubain : Egrené de bœuf bio / Tomate cube / Poivron tricolore / Oignon / Raisin sec / Concentré de tomate / Olive verte / Ail / Herbe de Provence

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 2 au 6 Février 2026

CHANDELEUR
en
BRETAGNE

MENU
DES INDÉS



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Coleslaw	Betteraves	Friand Fromage	Bouchée Thaï	Salade de pomme de terre
Plat Principal	Escalope viennoise	Boulettes de bœuf bio sauce barbecue	Roti de porc sauce diable*	Dahl de lentilles	Nuggets de poisson
Accompagnement	Petit Pois	Pommes de terre campagnardes	Poêlé de légumes	Semoule	Ratatouille
Produit laitier	Petit suisse aux fruits	St Nectaire	Yaourt sucré	Fromage blanc nature BIO	Vache Picon
Dessert	Crêpes au sucre	Compote	Banane	Petit croquants coco	Mousse au chocolat
Sans viande	Pané Végétal	Boulette végétarienne	Colin court bouillon		

Les familles d'aliments

Viandes, poissons et oeufs

Légumes & fruits

Produits céréaliers, féculents et légumes secs

Produits laitiers

- Origine France
- Appellation d'origine protégée
- Certification environnementale niveau 2
- Fruits et Légumes de saison
- Haute valeur environnementale
- Pêche responsable
- Agriculture biologique

Présence de porc *

Oeuf de France

Label Rouge

Produit Local

Viande bovine Française

Viande porcine Française

Volaille Française

Coleslaw : Carotte / Chou blanc / Mayonnaise

Sauce barbecue : Oignon / Ketchup / Sucre / Sauce barbecue / Jus / Vinaigre

Sauce diable : Oignon / Roux / Vin blanc / Echalot / Vinaigre / Jus

Poêlée de légumes campagnard : Carotte / Chou fleurs / Courgettes / Brocolis

Dahl de lentilles : Lentilles / Concentré de tomates / Oignon / Ail / Curry / Cumin / Persil / Lait de coco / Gingembre / Carottes

Salade de pomme de terre : Pomme de terre / Tomate / Emmental

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 9 au 13 Février 2026

MENU DES ENFANTS DE VILLEMOUSTAUSSOU



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade Batavia	Crêpes au fromage	Œuf dur mayonnaise	Salade de pates	Salade Avocat Maïs Tomate
Plat Principal	Steak haché sauce Brune	Palet italien	Pilon de poulet	Cordon bleu	Colin à la crème de poivrons
Accompagnement	Pennes	Chou fleur persillés	Carottes à la crème	Haricot verts persillés	Riz
Produit laitier	Carré frais	Cantal	Pointe de brie à la coupe	Yaourt sucré BIO	Petit suisse nature
Dessert	Eclair chocolat	Poire	Gélifié vanille	Banane	Compote de pomme
Sans viande	Tarte au fromage		Croc tomate	Pané végétal	

Les familles d'aliments

Viandes, poissons et œufs

Légumes & fruits

Produits céréaliers, féculents et légumes secs produits laitiers

- Origine France
- Appellation d'origine protégée
- Certification environnementale niveau 2
- Fruits et Légumes de saison
- Haute valeur environnementale
- Pêche responsable
- Agriculture biologique

Présence de porc *

Œuf de France

Label Rouge

Produit Local

Viande bovine Française

Viande porcine Française

Volaille Française

Sauce brune : Jus / Oignon / Ail / Bouillon / Roux

Salade avocat mais tomate : Avocat / Maïs / Tomate / Mayonnaise

Sauce crème de poivrons : Crème légère / Roux / Fumet / Poivron / Vin blanc / Concentré de tomates

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 16 au 20 Février 2026

ALLER-
RETOUR
PARIS
PÉKIN



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade saveur d'automne	Taboulé	Céleri rémoula	Nems aux légumes	Salade verte bio
Plat Principal	Jambon grill * sauce madère	Calamars à la romaine	Haut de cuisse de poulet rôti	Riz cantonais aux dés de volaille	Gratin de Gnocchis BIO façon raclette
Accompagnement	Frites	Epinard au jus	Farfalles	***	***
Produit laitier	Gélifié caramel	Petit suisse aux fruits bio	Tartare ail et fines herbes	Yaourt vanille bio	Pont l'évêque à la coupe
Dessert	Clémentine	Moelleux au chocolat	Pomme BIO	Salade d'ananas	Twibio au chocolat
Sans viande	Galette végétarienne		Pané fromager	Riz cantonais végétarien	

Les familles d'aliments

● Viandes, poissons et œufs

● Légumes & fruits

● Produits céréaliers, féculents et légumes secs

● produits laitiers

- Origine France
- Appellation d'origine protégée
- Certification environnementale niveau 2
- Fruits et Légumes de saison
- Haute valeur environnementale
- Pêche responsable
- Agriculture biologique

- Présence de porc *
- Œuf de France
- Bleu Blanc Cœur
- Produit Local
- Viande bovine Française
- Viande porcine Française
- Volaille Française

Salade saveur d'automne : Chou blanc / Chou rouge / Carottes / Maïs
Sauce madère : Oignon / Roux / Jus / Madère
Gratin de gnocchis façon raclette : Gnocchis / Fromage à raclette / Sauce crème / Mozzarella