



Menu hebdomadaire du 5 au 9 Janvier 2026

Lundi 5 janvier

Baguette AB

Raviolis aux légumes AB

Crème dessert

Compote AB

Biscuit

Goûter : Pain
Confiture
Lait équitable

Mardi 6 janvier

Baguette AB

Potage crécy AB

Cordon bleu

Brocolis AB

Babybel AB

Fruit de saison AB

Goûter : Croissant AB

Fruit de saison AB

Lait AB

Mercredi 7 janvier

Baguette AB

Céleri rémoulade

Sauté de Bœuf AB

Sauce échalotte

Mélange céréales AB

Yaourt Fraise AB

Goûter :

Gâteau yaourt

Au citron AB

Fruit de saison AB

Jeudi 8 janvier

Baguette AB

Colin pané*
 sauce Tartare

Haricot vert AB

Yaourt nature AB

Galette des Rois

Goûter : Pain
Fromage à tartiner

Fruit de saison AB

Vendredi 9 janvier

Baguette AB

Salade verte AB

Lasagnes de légumes AB
crème Basilic

Emmental AB

Purée de fruits

Goûter :
Pain
Chocolat
Jus de fruit AB

	Agriculture BIO
	Label Rouge
	Bleu Blanc Cœur
	Appellation d'origine protégée
	Approvisionnement local
	Les plats confectionnés "maison" sont signalés par ce logo
	Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles
	Menu végétarien
*	Poisson provenant de pêcheries certifiées conformes au Référentiel MSC (Marine Stewardship Council) Pêche durable.

Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (INCO), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir les 14 allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.

Ce menu est susceptible d'être modifié en fonction de la disponibilité des produits. En cas de modifications, seul le menu et les allergènes affichés dans le réfectoire font foi. Le goûter est servi à tous les enfants en centre de loisirs, et aux enfants de maternelles autres jours.

Toutes les viandes sont Origine France (bœuf, veau, volaille, porc et agneau).