

Menu hebdomadaire du 19 au 23 Janvier 2026

Lundi 19 janvier

 Baguette 

Pâté de campagne 
(S/porc : Pâté de Volaille)

Saumon* crème aneth 

Riz 

 Camembert 

 Fruit de saison 

Goûter : Pain 
Fromage
Fruit de saison 

Mardi 20 janvier

 Baguette 

Quiche au fromage 

Epinards 

Yaourt Vanille 

 Fruit de saison 

Goûter :
Pain au chocolat 
Fruit de saison 
Lait 

Mercredi 21 janvier

 Baguette 

Potage Saint-Germain 

Sauté de Bœuf 

Sauce chasseur 

Carottes 

Fromage Blanc 
Confiture 

Goûter :
Pain 
Chocolat
Lait 

Jeudi 22 janvier

 Baguette 

 Coleslaw 

Gnocchis Gratinés
Champignons
Sauce Forestière 

 Fromage 

Eclair chocolat

Goûter :
Pain 
Confiture 
Lait 

Vendredi 23 janvier

 Baguette 

 Salade verte 

Hachis parmentier 

 Emmental 

Purée de fruits 

Goûter :
 **Quatre quarts** 
Lait 

	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).