

Menu hebdomadaire du 26 au 30 Janvier 2026

Lundi 26 janvier

 Baguette 

Celeri 

Ravioles potiron 

Mimolette

 Fruit de saison 

Goûter : Pain 
Pâte à tartiner
Jus de fruit 

Mardi 27 janvier

 Baguette 

Œufs Durs  Mayonnaise

Filet de Colin* Meunière
Citron

Petit pois carottes 

 Gouda 

 Fruit de saison 

Goûter :
 Gâteau au yaourt 
Fruit de saison 

Mercredi 28 janvier

 Baguette 

Velouté de Potimarron 

Blanquette de Veau 

Chou-fleur 

Fromage frais aux fruits 

Goûter :
Pain 
Confiture 
Lait Equitable

Jeudi 29 janvier

 Baguette 

 Salade verte 

Pizza Margherita

 Fromage 

Tiramisu 

Goûter :
Pain 
Fromage à tartiner
Jus d'orange 



Vendredi 30 janvier

 Baguette 

 Carotte 

Côte de porc  au jus
(S/porc : Rôti de dinde)

Pâtes  Emmental 

Purée de fruits 

Goûter :
Biscuit 
Fruit de saison 

	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).