





















SEMAINE DU 12 AU 16 JANVIER 2026	MENU	ENTREE	PLAT LEGUMES	LAITAGE	DESSERT
LUNDI 12 JANVIER 2026	Carottes râpées Emincée de bœuf tomate Blé Yaourt fermier aromatisé Salade de fruits				
MARDI 13 JANVIER 2026	Coleslaw Brochette de poisson Riz Port Salut Pomme cuite au four				
MERCREDI 14 JANVIER 2026	Salade batavia Pâtes à la carbonara Petit suisse Compote				
JEUDI 15 JANVIER 2026	Betteraves rouges Rôti à la diable Purée Saint-Nectaire Banane				
VENDREDI 16 JANVIER 2026	Potage Cuisse de poulet Poêlées de légumes Fromage blanc sucré Flan pâtissier				

Susceptible de modifications

Allergènes : 1- Céréales contenant du gluten 2- Crustacés 3- Œufs 4- Poissons 5- Soja 6- Lait 7- Fruits à coques 8- Céleri 9- Moutarde 10-Graines de sésame 11- Anhydride sulfureux 12- Sulfites 13- Lupin 14- Mollusques

Respect de la qualité nutritionnelle et l'équilibre alimentaire des repas servis en restaurants scolaires, conformément aux décrets