





















SEMAINE DU 26 AU 30 JANVIER 2026	MENU	ENTREE	PLAT LEGUMES	LAITAGE	DESSERT
LUNDI 26 JANVIER 2026	Endives Rôti de dinde Trio de choux Fromage blanc vanille Tarte poire amandine				
MARDI 27 JANVIER 2026	Céleri rémoulade Jambon blanc Riz Babybel Fruit au sirop				
MERCREDI 28 JANVIER 2026	Salade mâche Boulettes végétariennes Sauce tomate semoule Fromage brebis Liégeois				
JEUDI 29 JANVIER 2026	Carottes râpées Poisson sauce tomate Pâtes Cantal Compote				
VENDREDI 30 JANVIER 2026	Radis noir Sauté de bœuf Haricots rouges Yaourt fermier Poire cuite au four				

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