



Féculents et légumineuses
Viandes, poissons, œufs
Produits laitiers

JANVIER 2026

Fruits et légumes
Produits sucrés
Riche en matière grasse



PAIN BIO

Lundi 05 janvier

Brochette de poisson
Frites, ketchup
Fromage
Compote

Mardi 06 janvier

Friand
Omelette
Lentilles à la tomate
Galette frangipane

Mercredi 07 janvier

Betteraves et maïs
Gratin de blé, légumes et fromage
Fruit
Gâteau roulé, chocolat chaud, fruit

Jeudi 08 janvier

Rillette de thon
Steak haché
Haricots verts
Fromage
Fruit

Vendredi 09 janvier

Soupe de légumes
Émincé de volaille à la moutarde
Pâtes
Semoule au lait

Lundi 12 janvier

Velouté de brocolis
Sauté de veau Marengo
Purée de pommes de terre
Brownie chocolat

Mardi 13 janvier

Salade verte
Paëlla au poisson
Fromage
Fruit

Mercredi 14 janvier

Haricots verts et thon en salade
Dinde aux olives
Pâtes
Crème dessert
Yaourt, brioche, confiture, compote

Jeudi 15 janvier

Pizza
Poulet rôti sauce grand-mère
Poêlée de légumes
Fruit

Vendredi 16 janvier

Curry de pois chiche
Boulgour
Fromage
Fruit

Lundi 19 janvier

Tajine de volaille
Semoule
Fromage
Fruit

Mardi 20 janvier

Velouté de légumes
Quenelle nature gratinée
Haricots beurre
Mousse chocolat

Mercredi 21 janvier

Salade verte, croûtons et dés de fromage
Ailes de poulet
Rösti
Fruit

Jeudi 22 janvier

Carottes râpées
Parmentier de poisson
Fromage
Fruit au sirop

Vendredi 23 janvier

Tarte aux fromages
Jambon grill au jus
Flageolets
Fruit

Lundi 26 janvier

Oeufs dur
Épinards à la crème
Fromage
Fruit

Mardi 27 janvier

Soupe de légumes
Pâtes carbonara
Emmental râpé
Fruit

Mercredi 28 janvier

Tourton
Sauté de poulet à la crème
Petit pois, carottes
Pommes au four et cannelle
Gateau chocolat, fruit, fromage blanc

Jeudi 29 janvier

Macédoine
Poisson sauce safrané
Riz
Fromage à la coupe
Tarte aux fruits rouges

Vendredi 30 janvier

Taboulé d'hiver, dés de feta
Rosbeef en sauce
Gratin de chou fleur
Fruit



Fait maison



produit français



produit de qualité



menu végétal



produit bio



produit de l'UE



pêche durable



produit local

Les informations concernant l'origine des viandes et la liste des allergènes dans les plats sont disponibles sur demande à la cuisine centrale. Menus conformes aux recommandations du PNNS3 et susceptibles de changements en fonction des approvisionnement. *Aide de l'Union Européenne à destination des école