

MENUS ET GOÛTERS DU 19 AU 23 JANVIER 2026

LUNDI 19

Rillettes de sardines

(2)(6)

Râbles de lapin à la moutarde

(2)(9)

petits pois carottes

Tr (1,4,9,10,12,13)

Petit suisse nature sucré

(2)

Banane

MARDI 20

Salade de lentilles oignons rouges

(9)(10)

Tarte butternut comté AOP

(1)(2)(5)(12) tr (4,6,7,8,9)

Salade verte

(9)(10)

Semoule au chocolat

(1)(2)(11) tr (4)

MERCREDI 21

Salade de pommes de terre maïs cornichons échalotes

(9)(10)

Chipolatas



Flageolets

Bûche de chèvre

(2)

Orange

JEUDI 22

Potage potimarron muscade

(2) tr (1,4,9,10,12,13)

Poisson pané

((1)(6) tr (2,5,8,11,12)

Epinards béchamel

(1)(2) tr (4,9,10,12,13)

Chanteneige

(2)

Brioches des rois

((1)(2)(5) tr (4)

VENDREDI 23

Salade verte pommes vertes oranges

(9)(10)

Rôti de boeuf



Frites

Emmental

(2)

Pamplemousse

DÉJEUNER

GOÛTER

Goûters préparés par le périscolaire suivant cette liste.



Pain



Miel



Confiture



Fruit



Compote



Fromage



Céréales

Beurre



Yaourts



Fromage blanc



Lait



Petit suisse



Pâte à tartiner



ALLÉRGENES

1. Gluten
2. Lait
3. Arachides
4. Fruits à coque
5. Oeuf
6. Poisson
7. Crustacés
8. Mollusques
9. Moutarde
10. Sulfites
11. Soja
12. Céleri
13. Sésame
14. Lupin

Ces menus sont susceptibles de contenir des traces de différents allergènes selon la touche du chef. Merci de vous renseigner auprès du responsable de cuisine si besoin de plus d'informations



Volaille française



Porc français



Viande origine France

Produits BIO Sous réserve d'approvisionnement



Label rouge

Issu d'exploitations ou d'ateliers de fabrications des départements 16 et 17



LE SAVIEZ-VOUS ?

Une bonne brioche des rois.... et locale!!!!!!

La boul'ange de Gaetan Saintes (17)
Maison Augereau Corme royal (17)



MENUS ET GOÛTERS DU 26 AU 30 JANVIER 2026

LUNDI 26

Pizza 3 fromages raclette fumée

(1)(2) tr (4,5,6,7,8,9,12)

Jambon blanc



Purée de pois cassés

(2) tr (1,4,9,10,12,13)

Brie AOP

(2)

Pomme

Goûters préparés par le périscolaire suivant cette liste.



Pain



Miel



Confiture



Fruit



DÉJEUNER

MARDI 27

Radis roses beurre

(2)

Poisson et ses petits légumes

Champignons, poireaux, carottes

(1)(2)(6) tr (4,9,10,12,13)

Semoule

(1)

Crème vanille

(2)

MERCREDI 28

Carottes râpées aux raisins secs

(1) tr (1,4,5,9,10,11,12,13)

Escalope de dinde à la crème

(2) tr (1,4,9,10,12,13)



Boulgour

(1)

Camembert

(2)

Poire au chocolat

(2)(11) tr (1,4)

JEUDI 29

Haricots rouges haricots verts maïs

(9)(10)

Spaghettis sauce 2 fromages (emmental, mozzarella) et champignons

(1)(2) tr (4,9,10,12,13)

Salade verte

(9)(10)

Compote pommes bananes

VENDREDI 30

Soupe de légumes Poireaux, carottes, pommes de terre

Gratin de pommes de terre égrené de boeuf

(1)(2) tr 4,9,10,12,13)

Gouda

(2)

Clémentine

GOÛTER

1. Gluten

2. Lait

3. Arachides

4. Fruits à coque

5. Œuf

6. Poisson

7. Crustacés

8. Mollusques

9. Moutarde

10. Sulfites

11. Soja

12. Céleri

13. Sésame

14. Lupin

Ces menus sont susceptibles de contenir des traces de différents allergènes selon la touche du chef. Merci de vous renseigner auprès du responsable de cuisine si besoin de plus d'informations



Volaille française



Porc français



Viande origine France

Produits BIO Sous réserve d'approvisionnement



Label rouge

Issu d'exploitations ou d'ateliers de fabrications des départements 16 et 17



LE SAVIEZ-VOUS ?

Les fruits et légumes...

Source naturelle de vitamines

