


MENUS du 05 janvier au 09 janvier 2026

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur ou si des impératifs de service l'imposent

lundi 5 janvier	mardi 6 janvier	jeudi 8 janvier	vendredi 9 janvier
Fruits/légumes cuits	Protides	Fruits/légumes crus	Protides
Soupe de poireau et pommes de terre 	Poisson du marché 	Coleslaw 	Quiche lorraine 
Fécule	Fécule	Protides	Fruits/légumes crus
Crêpe aux fromages	Gratin dauphinois 	Bourguignon 	Salade verte 
Fruits/légumes cuits	Protéines et minéraux	Fécule	Protéines et minéraux
Courge rôtie 	Fromage	Tagliatelles	Fromage
Fruits/légumes crus	Fruits/légumes crus	Protéines et minéraux	Fécule
Fruits de saison 	Fruits de saison 	Yaourt nature sucré	 GALETTE DES ROIS



Produit
Normand ou
Français



LAB
Label
Rouge



BIO
Agriculture
Biologique



Viande
Française



MSC
Pêche
Durable

Ce menu est établi sur les recommandations du Plan National Nutrition Santé (PNNS), du Groupement d'Etude de Marché de la Restauration Collective, de la Nutrition (GEMRCN) et de la loi EGalim.

Les viandes servies sont approvisionnées par un boucher traditionnel « local » avec « viande Française » et les volailles sont « labélisées ».








Allergènes possibles dans les plats : crustacés, mollusques, poissons, fruits à coques, sésame, arachides, moutarde, Céleri, œuf, lait, gluten, lupin, sulfites, soja

Tous les plats sont préparés par nos équipes de cuisine dans la cuisine de l'école

Chaque jour, le Pain servi est celui du boulanger local

MENUS du 12 janvier au 16 janvier 2026

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur ou si des impératifs de service l'imposent

lundi 12 janvier	mardi 13 janvier	jeudi 15 janvier	vendredi 16 janvier
Protides	Fruits/légumes crus	Fruits/légumes cuits	Protides
Blanquette de volaille 	Céleri rémoulade 	Pizza	Paté de foie
Fruits/légumes cuits	Protides		Protéines et minéraux
Légumes blanquette (Carottes, champignons, pommes de terre) 	Croque Monsieur 	Végétarienne	Poisson du marché 
Protéines et minéraux	Fruits/légumes crus	Protéines et minéraux	Féculents
Fromage	Salade 	Fromage	Riz 
Fruits/légumes cuits	Protéines et minéraux	Fruits/légumes crus	Fruits/légumes cuits
Compote de fruits	Fromage blanc sucré	Fruit de saison 	Clafoutis au fruit



Produit
Normand ou
Français



LAB
Label
Rouge



BIO
Agriculture
Biologique



Viande
Française



MSC
Pêche
Durable

Ce menu est établi sur les recommandations du Plan National Nutrition Santé (PNNS), du Groupement d'Etude de Marché de la Restauration Collective, de la Nutrition (GEMRCN) et de la loi EGalim.

Les viandes servies sont approvisionnées par un boucher traditionnel « local » avec « viande Française » et les volailles sont « labélisées ».

Allergènes possibles dans les plats : crustacés, mollusques, poissons, fruits à coques, sésame, arachides, moutarde, Céleri, œuf, lait, gluten, lupin, sulfites, soja

Tous les plats sont préparés par nos équipes de cuisine dans la cuisine de l'école

Chaque jour, le Pain servi est celui du boulanger local

MENUS du 19 janvier au 23 janvier 2026

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur ou si des impératifs de service l'imposent

lundi 19 janvier	mardi 20 janvier	jeudi 22 janvier	vendredi 23 janvier
Protides	Protides	Fruits/légumes cuits	Protides
Pâte à la bolognaise	Paté croute et cornichons	Velouté de légumes	Paupiette de veau 
et son fromage rapé	Nuggets de poisson	Quiche aux légumes	Ratatouille + Riz
Protéines et minéraux	Fruits/légumes cuits	Fruits/légumes crus	Protéines et minéraux
Fromage	Carottes et pommes de terre 	Salade	Fromage
Fruits/légumes cuits	Protéines et minéraux	Protéines et minéraux	Fruits/légumes crus
Gâteau maison	Chocolat liègeois	Petits suisse	Fruits de saison 



Produit
Normand



LAB
Label
Rouge



BIO
Agriculture
Biologique



Viande
Française



MSC
Pêche
Durable

Ce menu est établi sur les recommandations du Plan National Nutrition Santé (PNNS), du Groupement d'Etude de Marché de la Restauration Collective, de la Nutrition (GEMRCN) et de la loi EGalim.

Les viandes servies sont approvisionnées par un boucher traditionnel « local » avec « viande Française » et les volailles sont « labélisées ».







Allergènes possibles dans les plats : crustacés, mollusques, poissons, fruits à coques, sésame, arachides, moutarde, Céleri, œuf, lait, gluten, lupin, sulfites, soja

Tous les plats sont préparés par nos équipes de cuisine dans la cuisine de l'école

Chaque jour, le Pain servi est celui du boulanger local

MENUS du 26 janvier au 30 janvier 2026

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur ou si des impératifs de service l'imposent

lundi 26 janvier	mardi 27 janvier	jeudi 29 janvier	vendredi 30 janvier
Fruits/légumes cuits	Fruits/légumes crus	Protides	Fruits/légumes cuits
Couscous végétal	Carottes rapées 	Tempura de poisson Sauce blanche aux herbes	Betteraves vinaigrette
Féculents	Protides	Féculents	Protides
Semoule	Sauté de dinde en sauce 	Blé	Tartiflette 
Protéines et minéraux	Fruits/légumes cuits	Protéines et minéraux	Fruits/légumes crus
Fromage	Jardinière de légumes	Fromage	Salade 
Fruits/légumes crus	Protéines et minéraux	Féculents	Fruits/légumes crus
Fruits de saison 	Fromage blanc sucré	Gâteau au chocolat maison	Fruits de saison 



Produit
Normand



LAB
Label
Rouge



BIO
Agriculture
Biologique



Viande
Française



MSC
Pêche
Durable

Ce menu est établi sur les recommandations du Plan National Nutrition Santé (PNNS), du Groupement d'Etude de Marché de la Restauration Collective, de la Nutrition (GEMRCN) et de la loi EGalim.

Les viandes servies sont approvisionnées par un boucher traditionnel « local » avec « viande Française » et les volailles sont « labélisées ».



Allergènes possibles dans les plats : crustacés, mollusques, poissons, fruits à coques, sésame, arachides, moutarde, Céleri, œuf, lait, gluten, lupin, sulfites, soja

Tous les plats sont préparés par nos équipes de cuisine dans la cuisine de l'école

Chaque jour, le Pain servi est celui du boulanger local

MENUS du 02 février au 06 février 2026

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur ou si des impératifs de service l'imposent

lundi 2 février	mardi 3 février	jeudi 5 février	vendredi 6 février
Fruits/légumes cuits	Protéines et minéraux	Protides	Protides
Velouté de légumes 	Tortillas	Surimi mayonnaise	Poisson du marché 
Protides	Fruits/légumes crus	Féculeux	Féculeux
Rôti de porc et son jus 	Salade verte 	Pâtes à la 	Frites
Féculeux	Protéines et minéraux		Protéines et minéraux
Flageolets	Fromage	Carbonara normande 	Fromage
Protéines et minéraux	Fruits/légumes crus	Fruits/légumes cuits	Fruits/légumes crus
 	Salade de fruits maison à la menthe 	Compote de fruits	Fruits de saison 



Produit
Normand



LAB
Label
Rouge



BIO
Agriculture
Biologique



Viande
Française



MSC
Pêche
Durable

Ce menu est établi sur les recommandations du Plan National Nutrition Santé (PNNS), du Groupement d'Etude de Marché de la Restauration Collective, de la Nutrition (GEMRCN) et de la loi EGalim.

Les viandes servies sont approvisionnées par un boucher traditionnel « local » avec « viande Française » et les volailles sont « labélisées ».




Allergènes possibles dans les plats : crustacés, mollusques, poissons, fruits à coques, sésame, arachides, moutarde, Céleri, œuf, lait, gluten, lupin, sulfites, soja

Tous les plats sont préparés par nos équipes de cuisine dans la cuisine de l'école

Chaque jour, le Pain servi est celui du boulanger local

MENUS du 09 février au 13 février 2026

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur ou si des impératifs de service l'imposent

lundi 9 février	mardi 10 février	jeudi 12 février	vendredi 13 février
Protides	Fruits/légumes cuits	Féculents	Fruits/légumes cuits
Steack haché de bœuf	Macédoine de légumes	Lasagnes	Salade composée 
Fruits/légumes cuits	Protides		Protides
Haricots verts	Chipolatas 	Végétariennes	Gratin de poisson
Protéines et minéraux	Féculents	Protéines et minéraux	Féculents
Fromage	Purée de pommes de terre maison 	Fromage	Riz 
Protéines et minéraux	Fruits/légumes crus	Protéines et minéraux	Protéines et minéraux
Nappé caramel	Fruit de saison 	Yaourt aux fruits	Assortiment de desserts



Produit
Normand



LAB
Label
Rouge



BIO
Agriculture
Biologique



Viande
Française



MSC
Pêche
Durable

Ce menu est établi sur les recommandations du Plan National Nutrition Santé (PNNS), du Groupement d'Etude de Marché de la Restauration Collective, de la Nutrition (GEMRCN) et de la loi EGalim.

Les viandes servies sont approvisionnées par un boucher traditionnel « local » avec « viande Française » et les volailles sont « labélisées ».

Allergènes possibles dans les plats : crustacés, mollusques, poissons, fruits à coques, sésame, arachides, moutarde, Céleri, œuf, lait, gluten, lupin, sulfites, soja

Tous les plats sont préparés par nos équipes de cuisine dans la cuisine de l'école

Chaque jour, le Pain servi est celui du boulanger local