

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
Féculents	Féculents	Protides	Fruits/légumes crus
Crêpe aux fromage	Gratin dauphinois	Bourguignon	Salade verte
Fruits/légumes cuits	Protéines et minéraux	Féculents	Protéines et minéraux
Courge rotie	Fromage	Tagliatelles	Fromage
Fruits/légumes crus	Fruits/légumes crus	Protéines et minéraux	Féculents
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 et son fromage rapé		Paté croûte et cornichons Protides		Velouté de légumes Fruits/légumes cuits		Paupiette de veau Fruits/légumes cuits	
Protéines et minéraux		Nuggets de poisson Fruits/légumes cuits		Quiche aux légumes Fruits/légumes crus		Ratatouille + Riz Protéines et minéraux	
Fromage		Carottes et pommes de terre 		Salade Protéines et minéraux		Fromage Fruits/légumes crus	
Fruits/légumes cuits		Protéines et minéraux					
Gâteau maison		Chocolat liégeois 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		Féculents		Féculents	
Rôti de porc et son jus		Salade verte		Pâtes à la		Frites	
Féculents		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
Durabil

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