

# 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			



Produit  
Normand ou  
Français



LAB  
Label  
Rouge



BIO  
Agriculture  
Biologique



Viande  
Française



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	Protides	Fruits/légumes crus	Protides	Fruits/légumes cuits	Protides	Fruits/légumes cuits
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	
Raviolis gratinés		Paté croûte et cornichons		Velouté de légumes		Paupiette de veau	
		Protides		Fruits/légumes cuits		Fruits/légumes cuits	
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 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		Galette de légumes		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  
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	
<b>Steack haché de bœuf</b>		<b>Macédoine de légumes</b>		<b>Lasagnes</b>		<b>Salade composée</b>	
Fruits/légumes cuits		Protides				Protides	
Haricots verts		<b>Chipolatas</b>		<b>Végétariennes</b>		<b>Gratin de poisson</b>	
Protéines et minéraux		Féculents		Protéines et minéraux		Féculents	
<b>Fromage</b>		<b>Purée de pommes de terre maison</b>		<b>Fromage</b>		<b>Riz</b>	
Protéines et minéraux		Fruits/légumes crus		Protéines et minéraux		Protéines et minéraux	
<b>Nappé caramel</b>		<b>Fruit de saison</b>		<b>Yaourt aux fruits</b>		<b>Assortiment de desserts</b>	



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