

Semaine du lundi 5 janvier au vendredi 9 janvier 2026

lundi 05	mardi 06	mercredi 07	jeudi 08	vendredi 09
Crudités	Entrée +15% lipides		Crudités	Fréquence libre
REPAS DU NOUVEL AN Pâtés en croute Salade périgourdine foie gras F.M.	Œuf dur mayonnaise BIO Macédoine mayonnaise		Carottes aux dés de pommes Concombre aux maroilles AOP	Betteraves rouge vinaigrette F.M. Lentilles à l'échalotes F.M.
Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)	Plats <70% de denrées protidiques		Fréquence libre	Poisson ≥ 70%
Sauté de cerf aux aïrelles F.M. Tomates végétarienne VEG	Lasagnes F.M. Végétarienne VEG		Sauté de dinde chasseur F.M. Cuisse de canard confite Omelette F.M.	Fish and chips Sauce fromage frais ciboulette F.M.
Légumes verts	Légumes verts		Féculent	Féculent
Haricot vert Pomme noisette	Salade verte LOC		Pâtes au beurre aillé et duxel de champignons F.M.	Frites Fraiches Maison LOC
Fromage 100/150mg calcium	Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip		Fromage +150mg calcium	Fromage +150mg calcium
Ossau Iraty et sa confiture de cerise noire AOP	Fromage blanc aux fruits BIO LOC		Vache qui rit Appenzeller AOP	Brie AOP Tomme de Normandie AOC
Dessert +15% Lipides	Fruit cru		Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip	Fréquence libre
Gaufre pate à tartiner	Pomme BIO Clémentines		Galette des rois maison F.M.	Compote de pommes

REPAS DU NOUVEL AN

Le principal
M FORTIER

Adjoint Gestionnaire
M LAVENU

L'Infirmière
Mme LECLUZE-PRUVOST

Chef de cuisine
M JACQUELINE



Bon week-end

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement et les effectifs.



Semaine du lundi 12 janvier au vendredi 16 janvier 2026

lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16
Crudités	Entrée +15% lipides		Fréquence libre	Crudités
Salade de radis Tunisienne <small>F.M.</small> Céleri rapé aux pommes et crevettes à la sauce curry <small>F.M.</small>	Pomme de terre/cervelas <small>F.M.</small> Sardines à l'huile		Crêpe jambon fromage	Mesclun /chèvre/croutons Choux fleur vinaigrette
Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)	Fréquence libre		Poisson ≥ 70%	Fréquence libre
Axoa de veau aux poivrons tricolores <small>F.M.</small>	Sauté de porc aux romarin <small>F.M.</small>		Filet de cabillaud à la dugléré Saumon snacké à la basque	Macaroni cheese <small>F.M.</small>
Féculent	Légumes verts		Féculent	Légumes verts
Purée de pommes de terre	Petits pois/carottes		Riz créole aux petits légumes	Salades vertes
Fromage 100/150mg calcium	Fromage 100/150mg calcium		Fromage +150mg calcium	Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip
Chèvre Comté	Bûche du pilat Morbier		Emmental	Fromage blanc aromatisé <small>LOC</small>
Fruit cru	Fruit cru		Dessert +15% Lipides	Fréquence libre
Fruit de saison	Fruit de saison		Charlotte poire chocolat <small>F.M.</small>	Compote de pommes

Le principal
M FORTIER

Adjoint Gestionnaire
M LAVENU

L'Infirmière
Mme LECLUZE-PRUVOST

Chef de cuisine
M JACQUELINE

Bon week-end

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement et les effectifs.



Semaine du lundi 19 janvier au vendredi 23 janvier 2026

lundi 19	mardi 20	mercredi 21	jeudi 22	vendredi 23
Crudités	Crudités		Entrée +15% lipides	Fréquence libre
Salade de riz surimi Radis ronds au sel de Guérande	Carottes râpées vinaigrette Avocat au jus de citron		Macédoine mayonnaise Œuf dur mayonnaise	Taboulé aux crevettes
Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)	Plats protidiques P/L ≤ 1		Fréquence libre	Poisson ≥ 70%
Fricadelle de bœuf Steak frais	Joue de porc confite Omelette	formation végé interne	Mafé végétarien	Beignet de calamars
Légumes verts	Féculent		Féculent	Légumes verts
Haricots plat	Pâtes Bio au beurre		Riz basmati	Ratatouille
Fromage +150mg calcium	Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip		Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip	Fromage 100/150mg calcium
Cantal	Fromage blanc aromatisé		Entremet chocolat	Kiri Saint nectaire
Fruit cru	Fruit cru		Dessert +15% Lipides	Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip
Fruit de saison	Fruit de saison		Pâtisserie maison Muffins VEG	Crème dessert vanille

Le principal
M FORTIER

Adjoint Gestionnaire
M LAVENU

L'Infirmière
Mme LECLUZE-PRUVOST

Chef de cuisine
M JACQUELINE



Bon week-end

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement et les effectifs.



Semaine du lundi 26 janvier au vendredi 30 janvier 2026

NOUVEL AN CHINOIS

lundi 26	mardi 27	mercredi 28	jeudi 29	vendredi 30
Fréquence libre	Entrée +15% lipides		Crudités	Fréquence libre
Quiche lorraine	Nems aux légumes VEG		Carottes râpées à l'orange Betteraves à l'échalotes	Feuilleté fromage de chèvre
Poisson ≥ 70%	Fréquence libre		Plats protidiques P/L ≤ 1	Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)
Dos de colin aux crevettes F.M.	Boulette de blé thaï sauce satay VEG		Crousti fromage VEG Tomate végé VEG	Haché de veau à l'emmental
Légumes verts	Féculent		Légumes verts	Féculent
Choux-fleurs gratinés F.M.	Riz basmati		Petits pois/carottes	Purée de pommes de terre
Fromage +150mg calcium	Fromage 100/150mg calcium		Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip	Fromage +150mg calcium
Belle tomme Saint herbleu	Saint Albray Tomme grise		Yaourt brassé BIO à la fraise BIO	Rondelé nature
Fréquence libre	Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip		Fruit cru	Fruit cru
Ptit tigré choco	Beignet pomme		Fruits de saison	Fruits de saison

Le principal
M FORTIER

Adjoint Gestionnaire
M LAVENU

L'Infirmière
Mme LECLUZE-PRUVOST

Chef de cuisine
M JACQUELINE



Bon week-end

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement et les effectifs.



Semaine du lundi 2 fevrier au vendredi 6 fevrier 2026

lundi 02	mardi 03	mercredi 04	jeudi 05	vendredi 06
Fréquence libre	Crudités		Fréquence libre	Crudités
Œufs Vinaigrette Choux rouge	concombre & billes de fêtes Radis ronds au sel de Guérande		Feuilleté fromage emmental	Taboulé Choux blanc à la mimolette
Fréquence libre	Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)		Plats protidiques P/L ≤ 1	Poisson ≥ 70%
Sauté de dinde F.M. Poulet rôti Fermier LOC	Paupiette de veau Rôti de bœufs LOC	formation interne végé	Moussaka végétarienne VEG	Filet de colin à la crème Poisson à la Bordelaise
Féculent	Légumes verts		Féculent	Légumes verts
Gratin dauphinois	Haricots vert BIO		Riz pilaff	Carottes au beurre
Fromage 100/150mg calcium	Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip		Fromage +150mg calcium	Fromage 100/150mg calcium
Leerdammer	Fromage blanc nature 20% sucré		Vache qui rit	Galet de loire
Fruit cru	Fruit cru		Dessert +15% Lipides	Fréquence libre
Fruits de saison	Fruits de saison		Muffins Chocolat VEG	Riz au lait abricot F.M.

Moins 75 élèves 4 et 3

Le principal
M FORTIER

Adjoint Gestionnaire
M LAVENU

L'Infirmière
Mme LECLUZE-PRUVOST

Chef de cuisine
M JACQUELINE

Bon week-end

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement et les effectifs.



Semaine du lundi 9 fevrier au vendredi 13 fevrier 2026

lundi 09	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
Fréquence libre	Crudités		Entrée +15% lipides	Crudités
Crêpes au fromage	Carottes râpées vinaigrette Céleri rave à la vinaigrette		Œuf dur mayonnaise Macédoine mayonnaise	Concombre au Fromage blanc Betteraves rouges à l'echalotes
Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)	Poisson ≥ 70%		Plats <70% de denrées protidiques	Fréquence libre
Boulettes d'agneau au curry Omelette VEG	Colin d'Alaska parmentier		Tortellini VEG	Joue de porc confite
Féculent	Légumes verts		Légumes verts	Féculent
Pâtes au beurre	Salade verte		Ratatouille	Frites Fraiches Maison
Fromage 100/150mg calcium	Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip		Fromage +150mg calcium	Fromage +150mg calcium
Belle tomme	Petits suisses aromatisés Yaourt aromatisé		Galet de loire	Leerdammer
Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip	Fruit cru		Dessert +15% Lipides	Fréquence libre
Crème dessert chocolat	Fruits de saison		Pâtisserie maison <i>Brioche</i>	Biscuits secs

Moins 25 élèves

Le principal
M FORTIER

Adjoint Gestionnaire
M LAVENU

L'Infirmière
Mme LECLUZE-PRUVOST

Chef de cuisine
M JACQUELINE



Bon week-end

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement et les effectifs.

