



# Menus de la Restauration Scolaire et Périscolaire

## Menu de la semaine du 26 au 31 janvier 2026

	Lundi 26 janvier	Mardi 27 janvier	Mercredi 28 janvier	Jeudi 29 janvier	Vendredi 30 janvier
Entrée		Crème de carottes	Endives aux pommes	Potage miso	Potage de légumes
Plat principal	Paupiette de saumon	Rôti de dinde	Filet de cabillaud	Emincé de bœuf	Végétarien
Garniture	Printanière de légumes	Frites	Riz paëlla	Nouilles chinoises	Tartiflette
Laitage	Fromage au choix	Faisselle confiture	 Petit suisse		Yaourt brassé fruits
Dessert	Fruit au choix			Salade de fruits exotiques	Salade de fruits frais
Goûter	 Compote / Pain miel	Fruit / Pain fromage	 Fruit / Gaufre	Fruit / Fromage blanc	  Compote / Pain fromage

8

Fruits et légumes crus

4

Fruits et légumes cuits

4

Viandes, poissons, œufs

4

Féculents

8

Produits laitiers



: Produit BBC (Bleu Blanc Cœur)  
Démarche: vocation santé et filières courtes



: Produit Label Rouge  
Niveau de qualité supérieure



: Produit Bio  
Issu de l'agriculture biologique

F

Pain Bio

Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs  
Ce menu vous est proposé sous réserve d'approvisionnement. La viande de bœuf est issue de race à viande née, élevée et abattue en France. La viande de veau est issue de race à viande née, élevée et abattue en Union Européenne.