



MENU DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Lundi 5 au vendredi 9 janvier 2026

LUNDI

Entrée

Velouté de carottes

Plat

Volaille rôtie
s/s viande : Œufs gratinés

Accompagnement

Gratin pommes de terre
& fondue de poireaux

Laitage/dessert

Fromage
Fruits de saison

ALLERGÈNES

Lactose, gluten, œufs, arachides



MARDI

Entrée

Salade de choux
fleur de noisette

Plat

Coquillettes Bonne mine

Accompagnement

Carottes, butternut, lentilles corail

Laitage/dessert

Yaourt bio

ALLERGÈNES

Fruits à coques, gluten, lactose, sulfites,
arachides

JEUDI

Entrée

Betteraves vinaigrette

Plat

Boulette de bœuf
s/s viande : Boulettes de légumes

Accompagnement

Riz sauté aux légumes

Laitage/dessert

Crème vanille

ALLERGÈNES

Sulfites, céleri, lupin, lait, soja, œufs,
moutarde, fruits à coques

VENDREDI

Entrée

Carottes râpées

Plat

Filet de poisson agrumes

Accompagnement

Frites

Laitage/dessert

Galette des Rois

ALLERGÈNES

Fruits à coques, arachides, gluten, lactose,
poisson, mollusques, crustacés, sulfites,
moutarde



MENU DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Lundi 12 au vendredi 18 janvier 2026

LUNDI

Entrée

Rillettes de porc
s/s porc - s/s viande :
Rillettes de sardines

Plat

Blanquette de volaille
s/s viande : Blanquette de la mer

Accompagnement

Riz
& champignons sautés

Laitage/dessert

Fromage
& Fruit de saison

ALLERGÈNES

Fruits à coques, arachides, gluten,
lactose, poisson, mollusques, crustacés,
sulfite, lupin

MARDI

Entrée

Feuilleté champignons

Plat

Saucisse

Accompagnement

Mijoté de lentilles
& carottes sautées

Laitage/dessert

Compote de fruits

ALLERGÈNES

Fruits à coques, arachides, gluten, lactose,
poisson, mollusques, crustacés, sulfites,
lupin, soja



JEUDI

Entrée

Velouté de lentilles

Plat

Croque-monsieur cheese

Accompagnement

Courgettes & salade

Laitage/dessert

Yaourt aromatisé
& Fruit de saison

ALLERGÈNES

Fruits à coques, arachides, gluten, lactose,
lupin, soja, œufs

VENREDI

Entrée

Betteraves vinaigrette
& œuf dur

Plat

Poisson coulis de tomate

Accompagnement

Gratin de tortis & poireaux

Laitage/dessert

Tarte aux poires

ALLERGÈNES

Fruits à coques, arachides, gluten, lactose,
poisson, mollusques, crustacés, sulfites,
lupin, soja, œufs

Validé par une diététicienne
du Club Nutriservices



MENU DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Lundi 19 au vendredi 23 janvier 2026



LUNDI

Entrée

Houmous / carottes croquantes

Plat

Chili sin carne

Accompagnement

Riz & Poêlée de légumes

Laitage/dessert

Fromage
& Fruits de saison

ALLERGÈNES

Fruits à coques, arachides, gluten, lactose,
sulfites, lupin, soja, œufs, céleri

MARDI

Entrée

Quiche fromage

Plat

Rôti de porc
s/s viande : Sauté sauce tomate

Accompagnement

Petits pois & carottes

Laitage/dessert

Pain perdu

ALLERGÈNES

Fruits à coques, arachides, gluten, lactose,
poisson, mollusques, crustacés, lupin, soja,

JEUDI

Entrée

Salade verte, endives et noix

Plat

Jambon blanc
s/s viande : Brouillade d'œufs

Accompagnement

Tartiflette

Laitage/dessert

Yaourt châtaigne bio

ALLERGÈNES

Fruits à coques, arachides, gluten, lactose,
sulfites, lupin, œufs, moutarde

VENDREDI

Entrée

Velouté de légumes

Plat

Poisson à la normande

Accompagnement

Pennés & épinards à la crème

Laitage/dessert

Sablé à la confiture

ALLERGÈNES

Fruits à coques, arachides, gluten, lactose,
poisson, mollusques, crustacés, sulfites,
moutarde

Validé par une diététicienne
du Club Nutriservices

MENU DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Lundi 26 au vendredi 30 janvier 2026

LUNDI

Entrée

Salade de pâtes de la mer

Plat

Hachis parmentier
s/s viande : Brandade de poissons

Accompagnement

Salade verte

Laitage/dessert

Fromage
Poire

ALLERGÈNES

Fruits à coques, arachides, gluten, lactose,
poisson, mollusques, crustacés, sulfites,
lupin, soja, œufs, céleri



MARDI

Entrée

Friand aux fromages

Plat

Crumble de légumes de saison

Accompagnement

Laitage/dessert

Île flottante

ALLERGÈNES

Fruits à coques, gluten, lactose, sulfites,
arachides, lupin, soja, œufs, céleri

JEUDI

Entrée

Velouté de courges
et fromage frais

Plat

Sauté de volaille
s/s viande : Pané de fromage

Accompagnement

Tortis & carottes sautées

Laitage/dessert

Yaourt bio

ALLERGÈNES

Fruits à coques, arachides, gluten, lactose,
poisson, mollusques, crustacés, sulfites,
céleri, lupin, soja, œufs,

VENDREDI

Entrée

Salade de choux
et carottes marinées

Plat

Poisson pané

Accompagnement

Frites

Laitage/dessert

Fromage
& Cookies

ALLERGÈNES

Fruits à coques, arachides, gluten, lactose,
poisson, mollusques, crustacés, sulfites,
lupin, soja, œufs, céleri

MENU DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Lundi 2 au vendredi 6 février 2026

LUNDI

Entrée

Betteraves au maïs

Plat

Rougail saucisses
s/s viande : Crevettes

Accompagnement

Riz & courgette sauté

Laitage/dessert

Pudding vanille

ALLERGÈNES

Fruits à coques, arachides, gluten, lactose,
poisson, mollusques, crustacés, sulfites,
lupin, soja, œufs, céleri

MARDI

Entrée

Quiche lorraine
s/s viande - s/s porc :
Quiche fromage

Plat

Émincé de bœuf à la hongroise
s/s viande : Effiloché de poisson

Accompagnement

Coquillettes & tombé de choux

Laitage/dessert

Yaourt & Fruits

ALLERGÈNES

Fruits à coques, gluten, lactose, sulfites,
arachides, poisson, mollusques, crustacés,
lupin, soja, œufs, céleri

JEUDI



Entrée

Muffins carottes fromage frais

Plat

Risotto de céréales

Accompagnement

Épinards champignons

Laitage/dessert

Fromage & fruit de saison

ALLERGÈNES

Fruits à coques, arachides, gluten, lactose,
sulfites, lupin, soja, œufs, céleri

VENDREDI

Entrée

Velouté de champignons

Plat

Poisson sauce orange

Accompagnement

Courges farcies au quinoa

Laitage/dessert

Tarte aux pommes

ALLERGÈNES

Fruits à coques, arachides, gluten, lactose,
poisson, mollusques, crustacés, sulfites,
lupin, soja, œufs, céleri



MENU DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Lundi 9 au vendredi 13 février 2026

LUNDI

Entrée

Carottes râpées vinaigrette

Plat

Lasagne bolognaise
s/s viande : Lasagne épinards chèvre

Accompagnement

Salade verte

Laitage/dessert

Fromage & fruits

ALLERGÈNES

Fruits à coques, gluten, lactose, sulfites,
arachides, lupin, soja, œufs, céleri

MARDI

Entrée

Velouté de choux fleur

Plat

Pillon rôti
s/s viande : Poisson à la normande

Accompagnement

Spaghettis de légumes
(navets & courgettes)

Laitage/dessert

Compote pommes

ALLERGÈNES

Fruits à coques, gluten, lactose, sulfites,
arachides, poisson, mollusques, crustacés,
lupin, soja, œufs, céleri,



JEUDI

Entrée

Salade asiatique
& nems aux légumes

Plat

Riz cantonnais

Accompagnement

Wok de légumes

Laitage/dessert

Perles de coco mangue

ALLERGÈNES

Fruits à coques, gluten, lactose, sulfites,
arachides, lupin, soja, œufs, céleri

VENDREDI

Entrée

Tartine béchamel champignons

Plat

s/s viande : Poisson rôti

Accompagnement

Gratin de pommes de terre
- choux fleur

Laitage/dessert

selon l'inspiration
et les produits disponibles

ALLERGÈNES

Fruits à coques, gluten, lactose, sulfites,
arachides, poisson, mollusques, crustacés,
lupin, soja, œufs, céleri