



Cuisiné par

# 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



Cuisiné par

Les P'tites Marmites de Nanteuil

# 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

## VENDREDI

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

