

MENUS DU 5 AU 30 JANVIER 2026



LUNDI 5 JANVIER

Salade verte maïs et croûtons vinaigrette
Carbonara de porc
Carbonara de dinde
Coquillettes et emmental râpé

Yaourt nature

Goûter:
Pain et confiture
Fruit de saison

MARDI 6 JANVIER

Potage de lentille
Rôti de bœuf sauce barbecue
Harcots beurre persillés

Semoule

Saint Nectaire

Fruits de saison

Goûter:
Gâteau au yaourt maison
Petit suisse aromatisé

MERCREDI 7 JANVIER

Coleslaw
Filet de lieu sauce oseille
Fondue de poireaux

Riz

Mousse au chocolat au lait
Mousse au chocolat noir

Goûter:
Pain et beurre
Fruit de saison

JEUDI 8 JANVIER

GALETTE DES ROIS / MENU VÉGÉTARIEN

Carottes râpées vinaigrette à part

Gratin de pomme de terre et butternut

Edam

Galette des rois

Goûter:
Yaourt aromatisé
Madeleines

VENDREDI 9 JANVIER

Cervelas et cornichon
Roulade volaille aux olives et cornichon

Poisson pané et citron
Purée de carottes et emmental râpé

Fruit de saison

Goûter:
Croissant
Compote de pomme poire

Légende

- Recette du chef
- Issu de l'agriculture biologique
- Viande origine France
- MSC : pêche durable
- Bleu Blanc Coeur

Les maternelles ont un menu unique où les entrées, laitages et desserts sont indiqués en gras. Les élémentaires choisissent entre les aliments proposés.



LUNDI 12 JANVIER

Potage de légume frais

Marmite d'églefin sauce crème

Blé aux petits légumes

Fromage blanc

Fruit de saison

Goûter:

Pain au lait
Compote de pomme

MARDI 13 JANVIER

Carottes râpées vinaigrette à part

Sauté de veau aux olives

Pommes de terre persillées

Brocolis

Pont l'évêque

Compote de pomme fraise
Compote de pomme

Goûter:

Petit suisse aromatisé
Cake fourré fraise

MERCREDI 14 JANVIER

Feuilleté chèvre miel / Friand au fromage

Escalope viennoise

Harcots verts persillés

Boulghour

Fruit de saison

Goûter:

Cake marbré maison
Yaourt aromatisé

JEUDI 15 JANVIER

MENU CME

Salade de mâche et emmental

Steak haché au jus

Pennes

Crème dessert vanille
Crème dessert chocolat

Goûter:

Pain et beurre
Fruit de saison

VENDREDI 16 JANVIER

MENU VÉGÉTARIEN

Chili sin carne

Riz

Petit moulé
Samos

Fruit de saison

Goûter:

Pain et pâte à tartiner
Compote de pomme poire

LUNDI 19 JANVIER

MENU VÉGÉTARIEN

Salade verte croûtons vinaigrette

Hachis végétarien égrené de pois féverolles

Saint nectaire

Liégeois chocolat
Liégeois vanille

Goûter:

Pain et beurre
Fruit de saison

MARDI 20 JANVIER

Filet de lieu sauce napolitaine

Brocolis

Coquillettes et emmental râpé

Yaourt nature

Fruit de saison

Goûter:

Cake au citron maison
Compote de pomme

MERCREDI 21 JANVIER

Sauté de bœuf sauce aux oignons

Epinards hachés béchamel

Pommes de terre

Emmental
Gouda

Fruit de saison

Goûter:

Pain au chocolat
Jus multifruits

JEUDI 22 JANVIER

MENU CME

Velouté de potiron

Poisson pané et citron

Riz

Carottes fondantes

Petit suisse nature et sucre

Kaki

Goûter:

Lait au chocolat

Pain et confiture

VENDREDI 23 JANVIER

Carottes râpées vinaigrette à part

Rôti de porc sauce moutarde

Rôti de dinde sauce moutarde

Poêlée de butternut ail et persil

Semoule

Gâteau au chocolat et crème anglaise

Goûter:

Compote de pomme banane
Madeleine

Le pain est quotidiennement bio. Le pain et les viennoiseries sont artisanaux.

Les menus proposés seront maintenus sous réserve d'approvisionnement.

Les aliments mentionnés en vert sont subventionnés par l'UE à destination des écoles, sauf le mercredi et les vacances scolaires.



LUNDI 26 JANVIER

Salade verte maïs et vinaigrette

Rôti de veau sauce normande

Purée de potiron

Cantal

Compote de pomme banane
Compote de pomme

Goûter:
Pain et pâte à tartiner
Fruit de saison

MARDI 27 JANVIER

MENU VÉGÉTARIEN

Potage de poireaux et vache qui rit

Omelette

Frites et mayonnaise

Fruit de saison

Goûter:
Sablés de Retz
Fromage blanc aromatisé

MERCREDI 28 JANVIER

Chou blanc vinaigrette à l'indienne

Blanquette d'Eglefin

Semoule

Julienne de légume

Crème dessert chocolat
Crème dessert vanille

Goûter:
Pain et confiture
Compote pomme fraise

JEUDI 29 JANVIER

Sauté de dinde sauce au miel

Macaronis et emmental râpé

Fromage blanc nature

Fruit de saison

Goûter:
Jus de pomme
Cake marbré maison

VENDREDI 30 JANVIER

Carottes râpées vinaigrette sauce soja à part

Nuggets de poulet et ketchup

Petits pois carotte

Pommes de terre

Saint Paulin

Île flottante

Goûter:

Pain et beurre

Fruit de saison



Les viandes de bœuf, poulet et porc qui vous sont servies sont issues d'animaux nés, élevés et abattus en France.

Les viandes de veau et agneau qui vous sont servies sont issues d'animaux nés, élevés et abattus en U.E. Vous trouverez sur le site de la ville la traçabilité complète le jour de la consommation.