

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
Haricots beurres 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

LUNDI 12 JANVIER

Potage de légume frais
Marmite d'égrefin
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
Haricots 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
aux oignons
Epinards hachés béchamel
Pommes de terre
Emmental
/ Gouda
Fruit de saison
Goûter :
Pain au chocolat
Jus multifructs

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

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'Egrefin
Semoule
Julienne de légume
Crème dessert chocolat
/ Crème dessert vanille
Goûter :
Pain et confiture
Compote pomme fraise

JEUDI 29 JANVIER

Sauté de dinde
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



Légende

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

- Origine France garantie
- Appellation d'origine Contrôlée
- Circuit court origine France
- Label Rouge
- Issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale
- Race à viande

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 verts sont subventionnés par l'UE à destination des écoles, sauf le mercredi et les vacances scolaires.

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.

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

