



MENUS Semaine 05

LUNDI 26 JANVIER 2026

- Velouté du jardin (7)
- Blanquette de volaille aux champignons (1-7)
- Quinoa *BIO* (1)
- Fromage (7)
- *Fruits de saison *BIO*

MARDI 27 JANVIER 2026

- Salade de pommes de terre *BIO* et sardine (4-10)
- Paupiette de veau sauce curry (1-3-6-9-10-7)
- Haricots verts *BIO* (7)
- Crème à la vanille *BIO* (1-7)



MERCREDI 28 JANVIER 2026

- Carottes *BIO* râpées au citron (10)
- Raviolis gratinés (1-3-9-10)
- Salade verte
- Compote de fruits et biscuits (1-3-7)

JEUDI 29 JANVIER 2026

- Velouté d'asperges (1-7)
- Burger (1-3-7-9)
- Pommes de terre *BIO* rôties au paprika
- *Yaourt *BIO* (7)

VENDREDI 30 JANVIER 2026

- Rillette de porc **BBC** et cornichons
- Filet de poisson **MSC** au beurre blanc (1-3-7-4)
- Carottes *BIO* vichy (7)
- Flan pâtissier (1-3-7)

Allergènes : 1) Gluten 2) Crustacés 3) Œufs 4) Poissons 5) Arachides 6) Soja 7) Lait 8) Fruits à coques
9) Celéri 10) Moutardes 11) Sésames 12) Sulfites 13) Lupins 14) Mollusques

BBC : Bleu Blanc Coeur

LR : Label Rouge

MSC : Pêche Durable

HVE: Haute Valeur Environnementale



*renvoie à des fruits, légumes,
produits laitiers subventionnés par
l'aide de l'Union
Européenne à destination des écoles.

Ces menus sont susceptibles
d'être modifiés si des problèmes
d'approvisionnement l'exigent.