

Menu scolaire

Du 05 au 09 janvier 2026



LUNDI















MARDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

Vive la galette!

| | | | | |
|--|--|-----------------------------|---|---|
|  Potage parmentier (poireau, pomme de terre) | | |  Céleri râpé à la rémoulade  |  Chou rouge râpé sauce enrobante à l'échalote (Fabrique des saveurs)  |
| Emincé de dinde au curry  | | STOCK TAMPON INTEMPERIES | Lentilles à la tomate  |  Rôti de bœuf sauce hongroise |
| Mélange de légumes et haricots plats | | | Penne semi-complètes  | Haricots beurre |
| Emmental  | | | Camembert  |  Yaourt sucré Bio  |
| Clémentines | | | Dessert lacté au chocolat | Galette des rois aux pommes  |



Production locale

Viande racée

Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine
Française



Nouvelles recettes

Appellation d'origine
contrôlée

Pêche responsable



Appellation d'Origine Protégée

Indication Géographique Protégée

Menu scolaire

Du 12 au 16 janvier 2026



















LUNDI

LE JOUR DU 

MARDI

JEUDI

VENDREDI

| | | | |
|---|--|--|---|
|  Daïkon râpé vinaigrette au caramel  |  Potage au potiron |    Salade verte aux dés d'emmental, Beaufort et croûtons vinaigrette au miel  |  Potage essaü (lentilles, pom de terre oignon, crème liquide) |
|  Filet de lieu frais sauce paëlla |  Filet de limande meunière | Lardons à la crème | Sauté de bœuf sauce basquaise  |
| Mélange de 4 céréales  | Printanière de légumes |  Crozets | Choux-fleurs (Fabrique des saveurs)  |
| Fromage frais au sel de Guérande | Cantal  |  Crème dessert à la myrtille  | Petits suisses  |
| Ananas frais | Banane  |  Clémentines | Pomme bicolore  |



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine
Française



Nouvelles recettes



Appellation d'origine
contrôlée



Pêche responsable



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée








LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

| | | | |
|--|---|--|--|
|  Salade de coquillettes au thon  |  Velouté de courgettes  |  Potage de légumes (haricot vert, carotte, courgette, pomme de terre)  | Carottes râpées vinaigrette  |
| Poulet rôti cuisse fraîche LR Haut de cuisse   | Chipolatas grillées |  <u>Gratin campagnard</u> (pomme de terre fraîche, lentilles, crème curry) |  Filet de julienne sauce citron |
| Purée de carottes | Pâtes "spiraales"  | Salade verte | Epinards béchamel  |
| Brie pointe  | Gouda  |  Yaourt sucré  | Crème anglaise |
| Orange | Cocktail de fruits au sirop | Kiwi  |  Cake du sportif (raisins et abricots secs, noix)  |



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine Française



Nouvelles recettes



Appellation d'origine contrôlée



Pêche responsable



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée











LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

| | | | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|--|--|
|  <p>Potage paysan (poireau, pomme de terre, carotte, courgette)</p> | | <p>Samoussas aux légumes et curry</p> | | <p>Trio de crudités (carottes jaunes et oranges, navets râpés)</p> | | <p>Potage épinard (Epinards  pomme de terre crème liquide)</p> | |
|  <p>Sauté de bœuf sauce dijonnaise</p> | |  <p>Omelette nature</p> | | <p>Carré de porc au jus </p> | |  <p>Filet de merlu sauce orientale</p> | |
| <p>Pommes rissolées</p> | | <p>Chou romanesco (Fabrique des saveurs)</p> | | <p>Haricots blancs Salade verte </p> | | <p>Riz camarguais pilaf </p> | |
| <p>Tomme Bio </p> | | <p>Saint Nectair </p> | | <p>Fromage fondu</p> | |  <p>Yaourt aromatisé à la vanille </p> | |
| <p>Clémentines</p> | | <p>Poire </p> | |  <p>Purée pomme poire Fabrique des saveurs) </p> | | <p>Kaki</p> | |



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine
Française



Nouvelles recettes



Appellation d'origine
contrôlée



Pêche responsable



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée

LUNDI

MARDI













JEUDI

VENDREDI



Fêtons les crêpes!

LE JOUR DU 

| | | | |
|--|--|--|--|
| Salade verte au maïs et surimi vinaigrette aux agrumes |  Potage Dubarry |  Soupe à l'oignon | Salade chou chou  (chou blanc et rouge fromage blanc, mayonnaise, échalote) Fabrique des saveurs |
| Sauté de dinde  au curry | <u>Raviolini aux légumes</u> <u>sauce tomate</u> |  Filet de lieu frais sauce armoricaine |  Bœuf braisé sauce charcutière |
| Haricots verts  | ***** | Julienne de légumes | Purée de pomme de terre (pomme de terre fraîche) |
| Fromage frais ail et fines herbes | Cantal  | Fromage blanc en seau et sucre  | Edam  |
| Crêpe fraîche sucrée/ confiture de fraise  | Orange | Banane  | Glace (Petit pot vanille chocolat) |



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine
Française



Nouvelles recettes



Appellation d'origine
contrôlée



Pêche responsable



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée

Menu scolaire

Du 09 au 13 février 2026

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

HAUTS-DE-FRANCE



Betteraves cubes
vinaigrette



Carottes râpées
vinaigrette



Potage ardennais
(endives)



Potage Vert pré
(haricot vert, oignon, pomme de terre)

Filet de saumon
sauce basquaise



Quiche aux légumes*
(Egrené de pois brocolis carottes champignons)



Sauté de poulet
sauce waterzoï



Rôti de veau
sauce normande



Boulgour



Salade verte

Carottes poireaux
pommes vapeur

Pâtes "Farfalles"



Emmental



Saint Nectaire



Maroilles



Yaourt aromatisé
aux fruits rouges



Kiwi



Liégeois vanille

Tarte au sucre



Ananas frais



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine
Française



Nouvelles recettes



Appellation d'origine
contrôlée



Pêche responsable



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée