



# Menus du mois

HIVER



MENUS SCOLAIRE DU 5 AU 31 JANVIER 2026

Lundi 5

Accras 4,  
Riz cantonnais aux légumes 6  
Lait bio vanille 7  
Ananas frais

Lundi 12

Macédoine de légumes  
Quenelle sauce Nantua 1,7,3,2  
Blé 1  
Fromage blanc local 7

Lundi 19

Velouté de potimarrons 7  
Raviolis frais aux champignons 1,7,3  
Parmesan râpé IGP 7  
Fruit de saison bio

Lundi 26

Carottes râpées bio  
Saucisse de Toulouse  
Lentilles bio  
Meule de Savoie IGP 7  
Fruit de saison bio

Mardi 6

Thé à la menthe  
Couscous aux boulettes de bœuf 1  
Comté IGP 7  
Galette des rois 1,7,3

Mardi 13

Bouillon de vermicelles bio 1,9,12  
Poulet pané 1,3  
Brocolis persillés bio  
Emmental IGP  
Fruit de saison bio

Mardi 20

Salade de mâche  
Jambon blanc label rouge  
Pomme de terre bio façon raclette IGP 7  
Poire spéculos 1,3  
Tisane bio

Mardi 27

Salade de choux chinois  
Nems 1,7,11  
Nouilles sautées 9,11  
Lait fraise 7  
Ananas frais

Jeudi 8

Salade d'endives au bleu 7  
Sauté de porc label rouge sauce moutarde 10,7  
Purée de pomme de terre 7  
Fruit de saison bio  
Tisane bio

Jeudi 15

Salade verte bio et œuf dur 3  
Gratin de crozets bio 1,7  
Crumble aux pommes 1,7  
Pistaches bio 8

Jeudi 22

Salade verte bio avocat et oignon  
Faritas au bœuf 1,11, Fromage râpé 7  
Compote de fruits bio

Jeudi 29

Salade verte et maïs  
Hamburger 1  
Frites  
Cheddar 7  
Litchis frais

Vendredi 9

Guacamole et tortillas 12,1  
Filet de poulet mariné  
Mais et haricots plats  
Yaourt aux fruits local 7  
Sablé bio local 1,7

Vendredi 16

Polenta gratinée 7,1  
Rôti de porc label rouge sauce tomate  
Carottes bio fraîches persillées  
Moelleux au citron Maison 1,3,7  
Tisane bio

Vendredi 23

Pamplemousse bio  
Sauté de dinde Basquaise BBC  
Petits pois  
Yaourt nature 7  
Gâteau aux pommes maison 1,3,7

Vendredi 30

Salade de boulgour  
Crumble de poisson 4,1  
Ratatouille  
Fromage blanc local 7  
Rocher coco maison 3,8

Nos menus risquent de contenir des allergènes comme : arachide, céleri, céréales contenant du gluten, crustacés, fruits à coque, lait de vache, lupin, mollusques, moutarde, œuf, poisson, sésame, soja, sulfites.

Toutes nos viandes sont d'origine française.

Pour plus d'informations, n'hésitez pas à nous contacter.

Menus réalisés par la Diététicienne Anne Magnin.

Ces menus peuvent être modifiés pour des raisons indépendantes de notre volonté.

- Crudités et cuidités
- Protéines
- Féculents
- Laitages

- 1** : gluten
- 2** : crustacé
- 3** : œufs
- 4** : poissons
- 5** : arachide
- 6** : soja
- 7** : lait
- 8** : fruit à coque
- 9** : céleri
- 10** : moutarde
- 11** : sésame
- 12** : sulfites
- 13** : lupin
- 14** : mollusque



(allergènes vinaigrette : 10 & 12)

