



Menus du mois

HIVER



MENUS SCOLAIRE DU 5 AU 31 JANVIER 2026

MENUS PROPOSÉS PAR ANNE MAGNIN, DIÉTÉTICIENNE

Lundi 5

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

Mardi 6

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

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

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

Lundi 12

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

Mardi 13

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

Jeudi 15

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

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

Lundi 19

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

Jeudi 22

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

Vendredi 23

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

Lundi 26

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

Mardi 27

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

Jeudi 29

Salade verte et maïs
Hamburger 1
Frites
Cheddar 7
Litchis frais

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 : oeufs

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)