

MENUS ET GOÛTERS DU 12 AU 16 JANVIER 2026

DÉJEUNER

LUNDI 12

Pâté de foie
cornichons



(1)(2)(10)(11)

Rôti de dindonneau



Tr (1,2)

Lentilles carottes

(2)

Fromage blanc sucré

(2)

Clémentine



Pain



Miel



Fromage blanc

Confiture



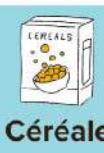
Fruit



Compote



Fromage



Goûters préparés
par le périscolaire
suivant cette liste.

Beurre



Yaourts



Petit suisse



Lait



Pâche à
tartiner



Céréales

GOÛTER

ALERGÈNES

1.Gluten

2.Lait

3.Arachides

4.Fruits à coque

5.CEuf

6.Poisson

7.Crustacés

8. Mollusques

9. Moutarde

10. Sulfites

11. Soja

12. Céleri

13. Sésame

14. Lupin

Ces menus sont susceptibles de contenir des traces de différents allergènes selon la touche du chef. Merci de vous renseigner auprès du responsable de cuisine si besoin de plus d'informations



Volaille française



Porc français
Viande origine France



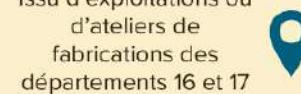
Le Porc
France

Produits BIO Sous réserve
d'approvisionnement



Label rouge

Issu d'exploitations ou
d'ateliers de
fabrications des
départements 16 et 17



LE SAVIEZ-VOUS ?

Régulièrement, nous proposons un yaourt fermier local

La Chapelle des Pots (17)

MENUS ET GOÛTERS DU 19 AU 23 JANVIER 2026

DÉJEUNER

LUNDI 19

Rillettes de sardines

(2)(6)

Râbles de lapin à la moutarde

(2)(9)

petits pois carottes

Tr (1.4.9.10.12.13)

Petit suisse nature sucré

(2)

Banane

MARDI 20

Salade de lentilles oignons rouges

(9)(10)

Tarte butternut comté AOP

(1)(2)(5)(12) tr (4.6.7.8.9)

Salade verte

(9)(10)

Semoule au chocolat

(1)(2)(11) tr (4)

MERCREDI 21

Salade de pommes de terre maïs cornichons échalotes

(9)(10)

Chipolatas



Flageolets

Bûche de chèvre

(2)

Orange

JEUDI 22

Potage potimarron muscade

(2) tr (1.4.9.10.12.13)

Poisson pané

((1)(6) tr (2.5.8.11.12)

Epinards béchamel

((1)(2) tr (4.9.10.12.13)

Chanteneige

(2)

Brioches des rois

(1)(2)(5) tr (4)

VENDREDI 23

Salade verte pommes vertes oranges

(9)(10)

Rôti de boeuf



Frites

Emmental

(2)

Pamplemousse

Goûters préparés par le périscolaire suivant cette liste.



Pain



Miel



Fromage blanc

Confiture



Fruit



Petit suisse



Fromage



- 1. Gluten
- 2. Lait
- 3. Arachides
- 4. Fruits à coque
- 5. Cœuf
- 6. Poisson
- 7. Crustacés
- 8. Mollusques
- 9. Moutarde
- 10. Sulfites
- 11. Soja
- 12. Céleri
- 13. Sésame
- 14. Lupin

Ces menus sont susceptibles de contenir des traces de différents allergènes selon la touche du chef. Merci de vous renseigner auprès du responsable de cuisine si besoin de plus d'informations



Volaille française



Porc français



Viande origine France

Produits BIO Sous réserve d'approvisionnement



Label rouge

Issu d'exploitations ou d'ateliers de fabrications des départements 16 et 17



LE SAVIEZ-VOUS ?

Une bonne brioche des rois.... et locale!!!!!!

La boul'ange de Gaetan Saintes (17)
Maison Augereau Corme royal (17)



MENUS ET GOÛTERS DU 26 AU 30 JANVIER 2026

DÉJEUNER

LUNDI 26

Pizza 3 fromages raclette fumée
(1)(2) tr (4,5,6,7,8,9,12)

Jambon blanc



Purée de pois cassés
(2) tr (1,4,9,10,12,13)

Brie AOP

(2)

Pomme

Goûters préparés par le périscolaire suivant cette liste.



Pain



Miel



Confiture



Fruit



GOÛTER

ALERGÈNES

- 1. Gluten
- 2. Lait
- 3. Arachides
- 4. Fruits à coque
- 5. Cœuf
- 6. Poisson
- 7. Crustacés
- 8. Mollusques
- 9. Moutarde
- 10. Sulfites
- 11. Soja
- 12. Céleri
- 13. Sésame
- 14. Lupin

Ces menus sont susceptibles de contenir des traces de différents allergènes selon la touche du chef. Merci de vous renseigner auprès du responsable de cuisine si besoin de plus d'informations



Volaille française



Porc français



Viande origine France

Produits BIO Sous réserve d'approvisionnement



Label rouge

Issu d'exploitations ou d'ateliers de fabrications des départements 16 et 17



LE SAVIEZ-VOUS ?

Les fruits et légumes...
Source naturelle de vitamines