

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

MARDI 13

Salade d'endives bleu AOP
noix grillées

(2)(4)(9)(10)

Riz aux haricots rouges

Carottes vichy

(2)

Flan pâtissier

(1)(2)(5) tr (4,11)

MERCREDI 14

Duo de chou emmental
vinaigrette

(5)(9)(10)(12) tr (1,4,13)

Spaghettis bolognaise

(1) tr (4,9,10,12,13)

Cocktail de fruits

Cigarettes russes

(1)(5)(11) tr (2,4)

JEUDI 15

Salade verte avocat surimi
vinaigrette

(1)(5)(6)(7)(9)(10)

Poisson sauce tomate

(6) tr (1,2,9,12)

Boullgour

Camembert

(2)

Ananas frais

VENDREDI 16

Soupe de pois chiche
pommes de terre fromage
fondu

(2)

Omelette emmental

(2)(5)

Salade verte

(9)(10)

Yaourt nature sucré

(2)

Poire

GOÛTER

Goûters préparés
par le périscolaire
suivant cette liste.



Beurre

Pain



Yaourts

Miel



Fromage blanc

Confiture



Lait

Fruit



Petit suisse

Compote



Pâte à tartiner

Fromage



Céréales

ALERGÈNES

1. Gluten
2. Lait
3. Arachides
4. Fruits à coque
5. Œuf
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 ?

Régulièrement, nous proposons un
yaourt fermier local

La Chapelle des Pots (17)

MENUS ET GOÛTERS DU 19 AU 23 JANVIER 2026

LUNDI 19

MARDI 20

MERCREDI 21

JEUDI 22

VENDREDI 23

DÉJEUNER

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

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)

Salade de pommes de terre maïs cornichons échalotes

(9)(10)

Chipolatas



Flageolets

Bûche de chèvre

(2)

Orange

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)

Brioche des rois

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

Salade verte pommes vertes oranges

(9)(10)

Rôti de boeuf



Frites

Emmental

(2)

Pamplemousse

GOÛTER

Goûters préparés par le périscolaire suivant cette liste.



Beurre

Pain



Yaourts



Miel



Fromage blanc

Confiture



Lait

Fruit



Petit suisse

Compote



Pâte à tartiner

Fromage



Céréales

ALERGÈNES

1. Gluten
2. Lait
3. Arachides
4. Fruits à coque
5. Œuf
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

MARDI 27

Radis roses beurre

(2)

Poisson et ses petits légumes

Champignons, poireaux, carottes

(1)(2)(6) tr (4,9,10,12,13)

Semoule

(1)

Crème vanille

(2)

MERCREDI 28

Carottes râpées aux raisins secs

(1) tr (1,4,5,9,10,11,12,13)

Escalope de dinde à la crème

(2) tr (1,4,9,10,12,13)



Boulgour

(1)

Camembert

(2)

Poire au chocolat

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

JEUDI 29

Haricots rouges haricots verts maïs

(9)(10)

Spaghettis sauce 2 fromages (emmental, mozzarella) et champignons

(1)(2) tr (4,9,10,12,13)

Salade verte

(9)(10)

Compote pommes bananes

VENDREDI 30

Soupe de légumes Poireaux, carottes, pommes de terre

Gratin de pommes de terre égrené de boeuf

(1)(2) tr 4,9,10,12,13)

Gouda

(2)

Clémentine

GOÛTER

Goûters préparés par le périscolaire suivant cette liste.



Beurre

Pain



Yaourts

Miel



Fromage blanc

Confiture



Lait

Fruit



Petit suisse

Compote



Pâte à tartiner

Fromage



Céréales

ALERGÈNES

1. Gluten
2. Lait
3. Arachides
4. Fruits à coque
5. Œuf
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

