















# Semaine 03 du : lundi 12 au vendredi 16 janvier 2026

\*Menus indicatifs, sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements.

lundi 12 janvier 2026	mardi 13 janvier 2026	mercredi 14 janvier 2026	jeudi 15 janvier 2026	vendredi 16 janvier 2026
<b>LES CLASSIQUES</b>	<b>COMME CHEZ MAMIE</b>	<b>PARTONS EN VOYAGE</b>	<b>COMME CHEZ MAMIE</b>	<b>LES CLASSIQUES</b>
Salade de perles (maïs, cornichons, oignons)	Râpé de <b>choux blanc BIO</b> vinaigrette	Velouté de champignons	Rillettes de sardines	<b>Salade verte BIO</b>  & vinaigrette
	 <b>dés de fromage</b>			
Veau* au miel (*Français & HVE) "Challonges"	<b>Jambon au jus</b>	Sauté de poulet* au curry (*Français) 	Quiche au fromage 	Gratin de poissons
  <i>Quenelles natures sauce moutarde</i>	<i>Rôti de dinde au jus</i>			
	<i>Omelette sauce ciboulette</i>	<i>Filet de poisson sauce curry</i>		
Poêlée de légumes	Purée de pommes de terre	<b>Cœurs de blé BIO</b> ALPINA	<b>Haricots verts BIO</b> sautés	<b>Riz BIO</b> façon pilaf
Brie		Comté AOP 	Fromage fondu type "fripon"	Cantal jeune AOP 
<b>Poire BIO</b> "Cercier"  	Crème dessert au chocolat	<b>Kiwi BIO</b> 	<b>Banane BIO</b> 	Pomme cuite HVE   <b>caramel</b>
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

\* Pour rappel, les fromages au lait cru sont destinés aux enfants âgés de + 6 ans. (arrêté préfectoral d'avril 2019)

Menus conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011.



Viandes Françaises



Appellation d'Origine Protégée



Haute Valeur Environnementale



Au moins 1 aliment BIO dans la recette



Menu alternatif



Poisson Frais



Produits Label Rouge



Pêche durable



Produit local



Les p'tits PLUS