

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
LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE	PARTONS EN VOYAGE	COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES
Salade de perles (maïs, cornichons, oignons)	Râpé de choux blanc BIO vinaigrette	Velouté de champignons	Rillettes de sardines	Salade verte BIO  & vinaigrette
	 dés de fromage			
Veau* au miel (*Français & HVE) "Challonges"  	Jambon au jus	Sauté de poulet* au curry (*Français) 	Quiche au fromage 	Gratin de poissons
<i>Quenelles nature 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	Cœurs de blé BIO ALPINA	Haricots verts BIO sautés	Riz BIO façon pilaf
Brie		Comté AOP 	Fromage fondu type "fripon"	Cantal jeune AOP 
Poire BIO "Cercier"  	Crème dessert au chocolat	Kiwi BIO 	Banane BIO 	Pomme cuite HVE   caramel
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