

## MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES DU 19 AU 23 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>Betteraves rouges</b> vinaigrette à l'huile de pépins de raisins 	 <b>velouté de légumes</b> 	 <b>salades ementale</b> 	 <b>Saucisson à l'ail et sa garniture</b> 	 <b>Carottes multicolores</b> vinaigrette qui rit 
 <b>Parmentier de bœuf en gratin</b> 	 <b>Roti de dindonneau et son jus de légumes</b> 	 <b>Cuisse de poulet grillée</b> 	 <b>Filet de poisson du port sauce armoricaine</b> 	 <b>Haché végétal</b>   
 <b>Salade verte</b> 	 <b>Pommes au four</b> 	 <b>Macaronis aux fromages</b> 	 <b>Poêlée maraîchère</b> 	 <b>Gratin de coquillettes</b> à la crème de patates douces  
 <b>Emmental</b> 	 <b>Fromage</b> 			
 <b>Clémentine</b>	<b>tartelette chocolat</b>	 <b>Produit laitier</b> 	 <b>Yaourt aromatisé framboise</b> 	 <b>Fromage blanc aux fruits</b> 
<b>REPAS VEGETAL</b>				

Liste des 14 allergènes alimentaires majeurs et leurs symboles							
gluten		mollusques		œufs		arachides	
sulfites		lupin		céleri		sésame	
poisson		moutarde		soja		fruits à coques	
crustacés		lait		local		Produit brut	

**FAIT MAISON**  
  
 Fait Maison  
**PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE**  
  
**VIANDE D'ORIGINE FRANCAISE**  
  
**FILET DE POISSONS FRAIS DU PORT**  


**Valeur nutritionnelle moyenne par repas (g/100g)**

Protéines	40
Glucides	36
<i>dont sucres</i>	14
Lipides	31

***Le chef et son équipe vous souhaitent un bon appétit!***

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur et si des impératifs de service l'imposent.