






































































MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES DU 19 AU 23 JANVIER 2026

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



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

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
dont sucres	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.