



| | S02 Du 05 janvier au 09 janvier 2026 | S03 Du 12 janvier au 16 janvier 2026 | S04 Du 19 janvier au 23 janvier 2026 | S05 Du 26 janvier au 30 janvier 2026 |
|----------|--|--|--|--|
| LUNDI | <p>/</p> <p>Tartiflette de volaille au reblochon de Savoie</p> <p>Flan vanille nappé caramel bio</p> <p>Galette du stock secours</p> | <p>Salade de riz bio à la provençale et vinaigrette</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Chou-fleur bio béchamel</p> <p>Clémentine</p> <p>/</p> | <p>Salade de pommes de terre, vinaigrette</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Haricots beurre bio persillés</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Pomme bio de Mauguio</p> | <p>Salade pastourielle vinaigrette</p> <p>Poulet bio basquaise</p> <p>Haricots verts persillés bio</p> <p>Liégeois chocolat</p> <p>/</p> |
| MARDI | <p>Colin poêlé au beurre</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Coulommiers bio (coupe)</p> <p>Pomme bio de Mauguio</p> | <p>Salade verte iceberg</p> <p>Gratin de coquillettes aux dés de jambon* SP: * au saumon</p> <p>Mousse au chocolat</p> | <p>Tarte au fromage</p> <p>Sauté de poulet sauce forestière</p> <p>Purée de potiron</p> <p>Clémentine</p> | <p>Radis beurre</p> <p>Boulettes de bœuf bio sauce carbonade</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Banane</p> |
| MERCREDI | <p>Salade waldorf (céleri, raisins, pomme, noix)</p> <p>Hachis parmentier de bœuf</p> <p>Purée pomme abricot bio</p> | <p>Steak de bœuf sauce barbecue</p> <p>Semoule</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Galette des rois</p> | <p>Salade verte iceberg</p> <p>Blanquette de veau</p> <p>Riz</p> <p>Suisse sucré</p> | <p>Filet de poulet sauce aux oignons</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Coulommiers (coupe)</p> <p>Clémentine</p> |
| JEUDI | <p>Salade napoléon</p> <p>Sauté de porc bio à la moutarde SP: palet végétarien à l'italienne</p> <p>Brocolis</p> <p>Yaourt fermier cazaubon abricot</p> <p>/</p> | <p>Pizza au fromage</p> <p>Omelette bio</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Bûche de chèvre (coupe)</p> <p>Banane</p> | <p>Salade coleslaw</p> <p>Bolognaise de bœuf bio</p> <p>Penne et emmental râpé</p> <p>Flan vanille nappé caramel</p> <p>/</p> | <p>Salade verte iceberg</p> <p>Dahl de lentilles</p> <p>Riz</p> <p>Pointe de brie (coupe)</p> <p>Purée pomme banane bio</p> |
| VENDREDI | <p>Salade boulghour, pois chiches, épinards</p> <p>Picoussel</p> <p>Carottes bio à la crème</p> <p>Emmental (coupe)</p> <p>Royaume</p> | <p>Carottes râpées</p> <p>Gratin de poisson aux fruits de mer</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Yaourt vanille bio</p> <p>/</p> | <p>Poisson pané</p> <p>Carottes persillées bio</p> <p>Emmental (coupe)</p> <p>Purée de fruits bio du chef</p> <p>/</p> | <p>Salade asiatique vinaigrette</p> <p>Hoki sauce orange coco</p> <p>Coquillettes</p> <p>Gâteau moelleux aux pommes du chef</p> <p>/</p> |
| | <p>Entrée de la semaine : Potage de légumes</p> <p>Légumes de la semaine : Purée de potiron</p> | <p>Entrée de la semaine : Potage de légumes</p> <p>Légumes de la semaine : Brocolis</p> | <p>Entrée de la semaine : Potage de légumes</p> <p>Légumes de la semaine : Haricots verts</p> | <p>Entrée de la semaine : Potage de légumes</p> <p>Légumes de la semaine : Purée de légumes verts</p> |

Qui sera la reine ou le roi cette année ?



Légende

Labels (Egalim)
AOP, IGP, CE2, HVE, Pêche responsable,

Viande Française

Recette du Chef

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit local
* Présence de porc

FranceAgriMer :
Aide UE à destination des écoles

Les menus "au mois" restent à titre informatifs et peuvent être modifiés.

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.