

# Menus Scolaires Janvier 2026

Les menus sont susceptibles de subir des modifications indépendantes de notre volonté

lundi 5	mardi 6	mercredi 7	jeudi 8	vendredi 9
/	Carottes râpées COOP BIO au citron Gratin de pâtes Ile de France aux petits pois BIO	Velouté de Potiron Pizza Vegemer - Mesclun vinaigrette	Pomelos Poisson blanc* sauce dieppoise - Riz trois grains	Salade de lentilles Bœuf carotte - Carottes rondelles
Filet de Hoki meunière - Pommes de terre à la Marocaine	VEGETARIEN	MSC	MSC	MSC
Fromage	Fromage	Petit suisse sucré	Fromage	Lamelles végétales façon bœuf carotte - Carottes rondelles
Fruit de saison	Galette frangipane	Fruit de saison	Purée de Fruit BIO	Fromage frais
Pain - Beurre/confiture - Lait équitable	Yaourt nature - Biscuit - Fru	Gâteau - Lait - Purée de fruit	Pain - barre chocolat - Fru	Fruit de saison
lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16
Salade Iceberg vinaigrette échalote Saucisses de volaille - Gratin de pommes de terre, légumes et béchamel Roulé végétal - Gratin de pommes de terre chou-fleur et béchamel	Salade Mexicaine Emincé végétal sauce marenco - Haricots verts persillés	Potage de légumes d'Hiver Parmentier aux lentilles	Duo de choux Poisson pané - Epinards à l'Egyptienne	/ Poulet Rôti Sauce forestière - Penne aux petits légumes Omelette et sauce forestière - Penne aux petits légumes
MSC	VEGETARIEN	MSC	MSC	MSC
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Crème dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Laitage BIO	Fruit de saison
Pain - Pâte à tartiner - Lait	Pain - Fromage - Compote	Barre de céréales - Fromage blanc- Jus de pomme	Biscuit - Lait - Fru	Yaourt - Pain d'épices - Jus de fruit
lundi 19	mardi 20	mercredi 21	jeudi 22	vendredi 23
Céleri rémoulade Colin* sauce provençale - Semoule	Macédoine Parisienne Omelette - Purée de potiron carotte	Velouté de champignons Boulettes d'agneau sauce tomate basilic - Ratatouille et Blé Boulettes végétales sauce tomate basilic - Ratatouille et Blé	Pomelos Chili Sin Carne - Riz	/ Pesca aux céréales - Brocolis et pommes de terre
MSC	MSC	MSC	MSC	MSC
Fromage	Laitage	Fromage	Fromage BIO	Fromage
Fruit cuit	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote	Fruit de saison
Céréales - Lait - Fru	Pain - Fromage - Compote	Gâteau - Lait - Compote	Petit suisse - Biscuit - Fru	Gâteau - Petit suisse - Fru
lundi 26	mardi 27	mercredi 28	jeudi 29	vendredi 30
Batavia œuf dur sauce salade Rôti de veau sauce forestière - Purée de légumes Maraîchers Dos de colin sauce forestière - Purée de légumes Fromage AOP	Carottes râpées vinaigrette au miel Omelette - Haricots verts et flageolets	Chou blanc vinaigrette Emincé de volaille sauce soja - Riz aux petits légumes Emincé végétal à la sauce soja - Riz aux petits légumes	Salade de haricots verts vinaigrette Mélange de légumes et de thon à la milanaise - Pâtes BIO IDF	/ Tajine de légumes - Semoule BIO
MSC	MSC	MSC	MSC	MSC
Fruit cuit	Laitage	Laitage	Fromage	Fromage
Barre de céréales - Yaourt nature - Fru	Entremet	Compote	Fruit de saison	Fruit de saison
Pain - Beurre - Jus	Gâteau BIO - Lait équitable - Fru	Gâteau - Lait bio - Compote	Pain - Fromage - Compote	

Toutes nos entrées sont accompagnées de vinaigrette faite maison  
(\*)Sous réserve

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant des produits contenant les allergènes suivants :  
gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux/sulfite, lupin, mollusques.

Les goûters sont destinés uniquement aux maternelles

