

SEMAINE DU 5 AU 11 JANVIER 2026

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
05-janv		6-janv		7-janv		8-janv		9-janv	
 <u>Carottes râpées</u>	X	<u>Guacamole à tartiner</u>		 Houmous du chef à tartiner		 <u>Crudités BIO mayonnaise</u>	X	 <u>Salade de blé, betteraves et mimolette</u>	
 Potage aux légumes		Beignets d'oignons		 Chou rouge à l'orange		 Potage aux poireaux		 <u>Farine de campagne locale*</u> (à couper par vos soins)	
<u>Lasagnes bolognaises (plat complet)</u>	X	 <u>Couscous aux pois chiches (plat complet végétal)</u>	X	 Emincé de volaille façon fajitas		 <u>Rôti de porc* sauce moutarde</u>	X	<u>Accras de morue mayonnaise</u>	X
 <u>Falafels BIO en sauce</u>		Feuilleté au chèvre		 Haricots rouges façon fajitas (plat végétal : haricots rouges, poivrons, tomate)		 Cœur de colin sauce Andalouse		<u>Flan d'épinards au fromage</u>	
 Torti		 Semoule		<u>Tortilla de blé (galette à garnir)</u>		<u>Riz</u>	X	 <u>Carottes BIO</u>	
Choux de Bruxelles		 Mélange de légumes oriental		 <u>Gourgettes à la sauce tomate</u>		Julienne de légumes		 Coquillettes	X
<u>Fondus Président</u>		<u>Edam à la coupe</u>	X	<u>Camembert</u>		<u>Camembert</u>		<u>Petit suisse aromatisé</u>	X
Petit moulté ail et fines herbes		Petit moulté nature		 <u>Petit fruité BIO</u>		Yaourt sucré		<u>Fromy</u>	
<u>Yaourt aromatisé</u>	X	 <u>Fruit BIO</u>	X	<u>Galette des rois</u>		<u>Flan nappé caramel</u>		<u>Galette des rois</u>	X
Coupelle pomme		Crème dessert vanille		Fruit		Tranche de quatre-quarts	X	Fruit	

Constantes mensuelles

Betteraves vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Betteraves vinaigrette
Macédoine mayonnaise	Macédoine mayonnaise	Macédoine mayonnaise	Macédoine mayonnaise	Macédoine mayonnaise	Macédoine mayonnaise
Poisson pané	Poisson pané	Poisson pané	Poisson pané	Poisson pané	Poisson pané
 Crêpe au fromage BIO (plat)	 Crêpe au fromage BIO (plat)	 Crêpe au fromage BIO (plat)	 Crêpe au fromage BIO (plat)	3 SP	 Crêpe au fromage BIO (plat)
Haricots verts	Haricots verts	Haricots verts	Haricots verts	Haricots verts	Haricots verts
 Pommes vapeur	 Pommes vapeur	 Pommes vapeur	 Pommes vapeur	 Pommes vapeur	 Pommes vapeur



Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



viande bovine d'origine française
F-74-5 grille choix 1 BIO jour



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

MENU SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

SEMAINE DU 12 AU 18 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
12-janv	13-janv	14-janv	15-janv	16-janv
 <u>Salade de chou blanc sauce aigre douce</u>	 <u>Pâté de foie* local (à couper par vos soins)</u>	X	 <u>Crudités BIO vinaigrette</u>	X  <u>Salade de pommes de terre</u>
 Salade de semoule, carotte, maïs	 Potage parmentier	 Potage Crécy	 Salade jaune (pâtes, œuf, maïs)	 Potage aux légumes X
 <u>Parmentier de lentilles (plat complet)</u>	X  <u>Paupiette de dinde au jus</u>	X  <u>Tartiflette* (plat complet)</u>	 <u>Rôti de bœuf</u>	X  <u>Cœur de colin à la crème de ciboulette</u>
 Pâtes aux légumes (champignons, poireaux, petits pois)	Nuggets de blé	 Tartiflette fromage (plat complet végétal)	Chipo végétale (aux protéines de pois)	Emincé de filet de poulet rôti X
 Brocolis béchamel	 <u>Pommes de terre et butternut</u>	X  Lentilles cuisinées	<u>Frites</u>	X  <u>Courgettes BIO</u>
Purée	Boulgour	 Côtes de blettes béchamel	 Purée de carottes	Riz X
<u>Petit moulé nature</u>	X  <u>Yaourt sucré BIO</u>			<u>Emmental à la coupe</u>
Petit moulé ail et fines herbes	Camembert			Petit suisse aromatisé
 <u>Purée pomme abricot BIO</u>	X  <u>Fruit</u>	X  <u>Crème dessert au caramel (en seau) Ferme du Vieux puits</u>	 <u>Yaourt mixé à la fraise en pot Ferme de la Chapelle Brastat</u>	X  <u>Gélatif vanille</u> X
Mousse au chocolat	Gélatif caramel	Petit suisse aromatisé et madeleine	Crème de gruyère et Fruit	Biscuit fourré fraise

Constantes mensuelles

Betteraves vinaigrette	Betteraves vinaigrette	3 SP  <u>Betteraves BIO vinaigrette</u>	Betteraves vinaigrette	Betteraves vinaigrette
Macédoine mayonnaise	Macédoine mayonnaise	Macédoine mayonnaise	Macédoine mayonnaise	Macédoine mayonnaise
Poisson pané	Poisson pané	Poisson pané	Poisson pané	Poisson pané
 Crêpe au fromage BIO (plat)	 Crêpe au fromage BIO (plat)	 Crêpe au fromage BIO (plat)	 Crêpe au fromage BIO (plat)	 Crêpe au fromage BIO (plat)
 Haricots verts	 Haricots verts	 Haricots verts	 Haricots verts	 Haricots verts
 Pommes vapeur	 Pommes vapeur	 Pommes vapeur	 Pommes vapeur	 Pommes vapeur



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

SEMAINE DU 19 AU 25 JANVIER 2026

LUNDI	19-janv	MARDI	20-janv	QUEBEC	21-janv	JEUDI	22-janv	VENDREDI	23-janv
Friand au fromage		 Potage aux légumes		 Salade coleslaw (carottes et chou blanc mayonnaise)		 Salade verte		 Carottes râpées persillées	X
Céleri mayonnaise		 Chou rouge vinaigrette		 Potage Saint Germain		 Salade de boulgour		 Mousse de petits pois	
 Lentilles et carottes à la crème		 Rôti de porc *	X	 Jambon grillé au sirop d'érable*		 Brandade de poisson (plat complet)	X	 Emincé de poulet à l'ancienne	X
Beignets de légumes	X	 Tortilla pomme de terre oignons	3 SP	Croquette de maïs		Crêpe jambon emmental*		Langue de bœuf sauce tomate	
Riz		Petits pois	X	Haricots blancs		Purée		 Chou-fleur BIO béchamel	
Carottes		 Penne		Julienne de légumes		Epinards		 Torti	X
Gouda à la coupe	X	Fromage bûchette	X	Tranche de cheddar		Crème de gruyère	X		
Petit suisse aromatisé		Pavé demi sel		 Petit fruité BIO		Petit moulé nature			
 Purée de pommes BIO	X	 Crème dessert au chocolat BIO	X	 Moelleux du chef à la citrouille		 Gâteau au yaourt du chef	X	 Crème dessert au caramel (en seau) Ferme du Vieux puits	
Madeleine		Yaourt aromatisé		Fruit		 Fruit BIO		Fromy et coupelle pomme	X

Constantes mensuelles

Betteraves vinaigrette		Betteraves vinaigrette		Betteraves vinaigrette		Betteraves vinaigrette		Betteraves vinaigrette	
Macédoine mayonnaise		Macédoine mayonnaise		Macédoine mayonnaise		Macédoine mayonnaise		Macédoine mayonnaise	
Poisson pané		Poisson pané		Poisson pané		Poisson pané		Poisson pané	
 Crêpe au fromage BIO (plat)		 Crêpe au fromage BIO (plat)		 Crêpe au fromage BIO (plat)		 Crêpe au fromage BIO (plat)		 Crêpe au fromage BIO (plat)	
 Haricots verts		 Haricots verts		 Haricots verts		 Haricots verts		 Haricots verts	
 Pommes vapeur	X	 Pommes vapeur		 Pommes vapeur		 Pommes vapeur		 Pommes vapeur	



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Vente directe d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques



* Plat contenant du porc



Menu sous réserve d'approvisionnement

LUNDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
26-janv		27-janv		28-janv		29-janv	
 Lentilles vinaigrette	X	 Accras de morue	X	 Salade Sofia (carottes râpées sauce fromage blanc)		 Crudités BIO vinaigrette	X
 Salade de riz (riz, œuf, tomate)		 Salade de niébés (haricots blancs, concombre, tomates en dés) 		 Pâté de foie local* (à couper par vos soins)		 Pâté de campagne local* (à couper par vos soins)	
 Mac'n cheese (plat complet de macaroni au fromage)	X	 Emincé de poulet sauce yassa	X	 Gratin de chou-fleur au jambon* (plat complet)		 Rôti de bœuf	X
Crêpe jambon emmental*		 Thieboudienne (poisson aux légumes)		Nuggets de blé		 Battonnets frites de mozzarella	
		Omelette					
Julienne de légumes		 Courges et patates douces	X	 Chou-fleur béchamel		Pommes rissolées	X
 Macaroni		Riz		 Coquillettes		Haricots beurre	
Fondus Président		Fromy		Fromage bûchette			Edam à la coupe
Petit moulté ail et fines herbes		 Petit fruité BIO		 Yaourt sucré BIO			Petit moulté nature
 Fruit BIO		Ananas frais (à couper par vos soins)		 Entremets pistache du chef		 Yaourt à l'abricot de la chapelle Brestot (en seau)	X
Liégeois vanille	X	Tranche de quatre-quarts	X	Coupelle pomme		Fromage fondu et coupelle pomme	
						Coupelle pomme banane	X

Constantes mensuelles

Betteraves vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Betteraves vinaigrette
Macédoine mayonnaise	Macédoine mayonnaise	Macédoine mayonnaise	Macédoine mayonnaise	Macédoine mayonnaise
Poisson pané	Poisson pané	Poisson pané	Poisson pané	Poisson pané
 Crêpe au fromage BIO (plat)	 Crêpe au fromage BIO (plat)	 Crêpe au fromage BIO (plat)	 Crêpe au fromage BIO (plat)	 Crêpe au fromage BIO (plat)
Haricots verts	Haricots verts	Haricots verts	Haricots verts	Haricots verts
 Pommes vapeur	 Pommes vapeur	 Pommes vapeur	 Pommes vapeur	 Pommes vapeur



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

SEMAINE DU 2 AU 8 FEVRIER 2026

CHANDELEUR	2-févr	MARDI	3-févr	MERCREDI	4-févr	JEUDI	5-févr	VENDREDI	6-févr
<u>Potage aux légumes</u>	X	<u>Crudités BIO vinaigrette</u>		<u>Friand au fromage</u>		<u>Salade verte</u>		<u>Rillettes de haricots blancs</u>	
Betteraves mayonnaise		Pâté de foie* local (à couper par vos soins)	X	Betteraves, maïs et œuf		Chou rouge vinaigrette		Carottes râpées au citron	
<u>Jambon blanc*</u>	X	Sauté de porc à l'ancienne*	X	<u>Nuggets de poisson / ketchup</u>		<u>Raclette normande (plat complet au fromage BIO de la Ferme de la Quesne)</u>	X	<u>Flan de légumes</u>	
Croquette de maïs	3SP	<u>Rognons de bœuf sauce moutarde</u>		Pâtes aux légumes (petits pois, poireaux, champignons) (plat complet végétal)		<u>Raclette végétale normande (plat complet au fromage BIO de la ferme de la</u>		<u>Cœur de colin crème de curry</u>	X
		<u>Pavé végétal (aux protéines de pois)</u>							
<u>Côtes de blettes béchamel</u>	X	<u>Haricots verts</u>	X	<u>Trio de légumes (pdt, carotte, courgette)</u>		Pommes vapeur	X	<u>Blé</u>	X
Torti		Pommes vapeur		Coquillettes		Brocolis		Chou-fleur béchamel	
<u>Yaourt sucré BIO</u>				<u>Petit fruité BIO</u>				<u>Gouda à la coupe</u>	X
<u>Camembert</u>				Pâte à tartiner				Petit moulé nature	
<u>Crêpe fourrée au chocolat</u>	X	<u>Pâtisseries en sautoir à la vanille Ferme de la porte de Fer</u>	X	<u>Gaufre nature</u>		<u>Purée pomme lisse Egalim (poche de 3 kg)</u>		<u>Crème dessert au chocolat BIO</u>	X
<u>Fruit</u>		<u>Petit moulé nature et coupelle pomme</u>		Fruit		<u>Petit moulé ail et fines herbes et Fruit</u>	X	Madeleine marbrée	

Constantes mensuelles

Lentilles vinaigrette		Lentilles vinaigrette		Lentilles vinaigrette		Lentilles vinaigrette		Lentilles vinaigrette	
Pommes de terre vinaigrette		Pommes de terre vinaigrette		Pommes de terre vinaigrette		Pommes de terre vinaigrette		Pommes de terre vinaigrette	
Cordon bleu de volaille		Cordon bleu de volaille	3 SP	Cordon bleu de volaille		Cordon bleu de volaille		Cordon bleu de volaille	
Tarte au fromage		Tarte au fromage		Tarte au fromage		Tarte au fromage		Tarte au fromage	
Frites		Frites		Frites		Frites		Frites	
Carottes		Carottes		Carottes		Carottes		Carottes	



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

SEMAINE DU 9 AU 15 FEVRIER 2026

Menus à retourner avant le VENDREDI 24 NOVEMBRE 2025

LUNDI 09-févr		MARDI 10-févr		ETATS UNIS D'AMERIQUE 11-févr		MAROC 12-févr		VENDREDI 13-févr	
 Betteraves BIO vinaigrette		 Chou-fleur sauce cocktail		 Salade coleslaw (carottes et chou blanc rapés mayonnaise)		 Potage à la tomate		 Terrine de campagne* locale (à couper par vos soins)	X
 Potage aux légumes		 Salade de riz (riz, œuf, tomate)	X	 Onion rings		 Bâtonnets de carottes au cumin		 Potage Crécy	
 Coquillettes à la volaille et sauce tomate (plat complet)	X	  Parmentier d'EDO (plat complet)	X	 Cheeseburger		 Couscous aux boulettes d'agneau (plat complet)	X	 Belgnets de calamars / mayonnaise	X
 Poisson pané		 Tortellini tricolores au fromage (plat complet)		 Fishburger		 Boulettes végétales à l'orientale		 Jambon blanc*	
 Coquillettes		 Purée		 Pommes de terre quartier avec peau		 Mélange de légumes oriental		 Pommes vapeur	X
 Epinards		 Gâtes de blettes béchamel		 Salade verte		 Semoule		 Légumes d'hiver (pât, carottes, navets)	
 Emmental à la coupe	X	 Meule de Bray BIO		 Toastinette au cheddar		 Fromage bûchette	X	 Crème de gruyère	
 Petit moult ail et fines herbes		 Petit suisse aromatisé		 Vache Qui Rit BIO		 Tartare aux noix		 Petit suisse aromatisé	
 Gélifié chocolat		 Fruit	X	 Donut		 Cocktail de fruits à la fleur d'oranger	X	 Purée de pommes BIO	
 Yaourt aromatisé	X	 Pomme cuite dans sa peau		 Yaourt aromatisé		 Fruit BIO		 Biscuit fourré abricot	X

Constantes mensuelles

 Lentilles vinaigrette		 Lentilles vinaigrette		 Lentilles vinaigrette		 Lentilles vinaigrette		 Lentilles vinaigrette	
 Pommes de terre vinaigrette		 Pommes de terre vinaigrette		 Pommes de terre vinaigrette		 Pommes de terre vinaigrette		 Pommes de terre vinaigrette	
 Cordon bleu de volaille		 Cordon bleu de volaille		 Cordon bleu de volaille		 Cordon bleu de volaille		 Cordon bleu de volaille	
 Tarte au fromage		 Tarte au fromage		 Tarte au fromage		 Tarte au fromage		 Tarte au fromage	
 Frites		 Frites		 Frites		 Frites		 Frites	
 Carottes		 Carottes		 Carottes		 Carottes		 Carottes	



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

F-74-5 grille choix 1 BIO jour (2)

MENU SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT