



## LUNDI

## MARDI

LE JOUR DU 

## JEUDI

Vive la galette!

## VENDREDI

 Potage parmentier (poireau, pomme de terre)			Céleri râpé à la remoulade 			 Chou rouge râpé sauce enrobante à l'échalote (Fabrique des saveurs) 			 Potage Crécy (carottes  )		
Emincé de dinde au curry 			Lentilles à la tomate 			 Rôti de bœuf sauce hongroise			 Filet de lieu frais sauce paëlla		
Mélange de légumes et haricots plats			Penne semi-complètes 			Haricots beurre			Mélange de 4 céréales 		
Emmental 			Camembert 			 Yaourt sucré Bio 			Saint Nectaire 		
Clémentines			Dessert lacté au chocolat			Galette des rois aux pommes 			Ananas frais		



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine  
Française



Nouvelles recettes



Appellation d'origine  
contrôlée



Pêche responsable



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée

# Menu scolaire

Du 12 au 16 janvier 2026


















**LUNDI**

**LE JOUR DU** 

**MARDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

Daïkon râpé vinaigrette au caramel		 Potage au potiron	 Salade verte aux dés d'emmental, Beaufort et croûtons vinaigrette au miel 	 Potage essaü (lentilles, pom de terre oignon, crème liquide)	
 Base Chili (poivron bio, carotte bio, tomate bio, haricot rouge bio, maïs bio haricots plats, ketchup) 		 Filet de limande meunière	Lardons à la crème	Sauté de bœuf sauce basquaise 	
Riz créole 		Printanière de légumes	 Crozets	Choux-fleurs (Fabrique des saveurs) 	
Fromage frais au sel de Guérande		Cantal 	 Crème dessert à la myrtille 	Petits suisses 	
Purée pomme fraise cassis 		Banane 	 Clémentines	Pomme bicolore 	



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine  
Française



Nouvelles recettes



Appellation d'origine  
contrôlée



Pêche responsable



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée











LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

 Salade de coquillettes au thon 	 Velouté de courgettes 	 Potage de légumes (haricot vert, carotte, courgette, pomme de terre) 	Carottes râpées vinaigrette 
Poulet rôti cuisse fraîche LR Haut de cuisse  	Chipolatas grillées	 <u>Gratin campagnard</u> (pomme de terre fraîche, lentilles, crème curry)	 <b>Filet de julienne sauce citron</b>
Purée de carottes	Pâtes "spiraales" 	9	Epinards béchamel 
Brie pointe 	Gouda 	 Yaourt sucré 	Crème anglaise
Orange	Cocktail de fruits au sirop	Kiwi 	 Cake du sportif (raisins et abricots secs, noix) 



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine Française



Nouvelles recettes



Appellation d'origine contrôlée



Pêche responsable



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée




LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

 Potage paysan (poireau, pomme de terre, carotte, courgette)		Samoussas aux légumes et curry		Trio de crudités (carottes jaunes et oranges, navets râpés)		Potage épinard (Epinards  pomme de terre crème liquide)	
 Sauté de bœuf sauce dijonnaise		 Omelette nature		Carré de porc au jus 		 Filet de merlu sauce orientale	
Pommes rissolées		Chou romanesco (Fabrique des saveurs)	8	Haricots blancs Salade verte 		Riz camarguais pilaf 	
Tomme Bio 		Saint Nectair 		Fromage fondu		 Yaourt aromatisé à la vanille 	
Clémentines		Poire 		 Purée pomme poire Fabrique des saveurs) 		Kaki	



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine  
Française



Nouvelles recettes



Appellation d'origine  
contrôlée



Pêche responsable



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée

## LUNDI

## MARDI













## JEUDI

## VENDREDI



Fêtons les crêpes!

LE JOUR DU 

Salade verte au maïs et surimi vinaigrette aux agrumes		Potage Dubarry		Soupe à l'oignon	Salade chou chou  (chou blanc et rouge fromage blanc, mayonnaise, échalote) Fabrique des saveurs
Sauté de dinde 		<u>Raviolini aux légumes</u> <u>sauce tomate</u>		<b>Filet de lieu frais</b> <b>sauce armoricaine</b>	 Bœuf braisé sauce charcutière
Haricots verts 		*****	9	Julienne de légumes	Purée de pomme de terre (pomme de terre fraîche)
Fromage frais ail et fines herbes		Cantal 		Fromage blanc en seau et sucre 	Edam 
Crêpe fraîche sucrée/ confiture de fraise 		Orange		Banane 	Glace (Petit pot vanille chocolat)



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine  
Française



Nouvelles recettes



Appellation d'origine  
contrôlée



Pêche responsable



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée

# Menu scolaire

Du 09 au 13 février 2026

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

HAUTS-DE-FRANCE



Betteraves cubes  
vinaigrette



Carottes râpées  
vinaigrette



Potage ardennais  
(endives)



Potage Vert pré  
(haricot vert, oignon, pomme de terre)

Filet de saumon  
sauce basquaise



Quiche aux légumes\*  
(Egrené de pois brocolis carottes champignons)

Sauté de poulet  
sauce waterzoï



Rôti de veau  
sauce normande



Boulgour



Salade verte

Carottes poireaux  
pommes vapeur

Pâtes "Farfalles"



Emmental



Saint Nectaire



Maroilles



Yaourt aromatisé  
aux fruits rouges



Kiwi



Liégeois vanille

Tarte au sucre



Ananas frais



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine  
Française



Nouvelles recettes



Appellation d'origine  
contrôlée



Pêche responsable



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée