



Restauration Scolaire



**12 janvier
au 6 février 2026**

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

**Semaine
du 12/01
au 16/01**

Goûter

Mijoté de flageolets aux épices
Boulgour

Mimolette BIO
Fruit de saison BIO

Madeleine
Fruit de saison

**MENU
VÉGÉTARIEN**

Poisson meunière
Ratatouille

Fromage frais nature BIO
Fruit de saison BIO

Quatre-quart /
Compote à boire poire vanille

Salade cresson, vinaigrette
Chili végétarien (égrené végétal de fève BIO,
haricot rouge, poivron, maïs...)
Riz thaï
Fruit de saison BIO

Fromage frais nature BIO*
Fruit de saison BIO*

**MENU
VÉGÉTARIEN**

Taboulé à l'orientale
Gigot d'agneau
Brunoise de légume
Crème renversée BIO

Fromage frais nature BIO*
Fruit de saison BIO*
Palet Breton

Céleri rémoulade
Ravioli épinard BIO
Yaourt BIO et local nature
Salade de fruit frais BIO (kiwi, orange)

Barre de céréale / Fruit de saison

**MENU
VÉGÉTARIEN BIO**

**Semaine
du 19/01
au 23/01**

Goûter

Cœur de palmier vinaigrette
Hachi parmentier végétal (égrené végétal de
fève BIO, purée de pomme de terre, emmental...)
Yaourt brassé BIO au lait entier saveur
vanille
Fruit de saison BIO

Prince chocolat / Fruit de saison

**MENU
VÉGÉTARIEN**

Filet de lieu noir,
sauce béarnaise
Poêlée villageoise (petit pois, maïs,
champignon, poivron, haricot beurre, aubergine)
Comté AOP
Fruit de saison BIO

Moelleux nature / Jus de pomme

Potage asperge
Emincé de bœuf
Lentille verte du Berry
Chèvre
Tarte tatin

Yaourt à boire vanille
Moelleux nature

**CENTRE-VAL
DE LOIRE
MENU DESNOS**

Salade Piémontaise
Escalope Viennoise
Épinard en branche à la crème
Fruit de saison BIO

Lait nature BIO*
Fruit de saison BIO*

Duo de chou
Gratin de Tortelloni aux légumes
et aux 3 fromages
Petit BIO nature
Fruit de saison BIO

Fruit de saison
Palet Breton (2/pers)

**MENU
VÉGÉTARIEN**

**Semaine
du 26/01
au 30/01**

Goûter

Bœuf Bourguignon
Carotte Vichy

Petit Croc lait BIO
Fruit de saison BIO

Moelleux marbré / Fruit de saison

Falafel pois chiche, courgettes,
coriandre BIO
Dahl de lentille corail
Riz indica
Crème dessert vanille BIO

Yaourt nature BIO* /
Fruit de saison BIO*

**MENU
VÉGÉTARIEN**

Filet de hoki
Potato pops, ketchup

Roquefort AOP
Fruit de saison BIO

Compote à boire Boost /
Pain au lait + Barre de chocolat

Thon, maïs
Chipolata de volaille
Haricot blanc, sauce tomate

Salade de fruit frais BIO

Lait nature BIO*
Fruit de saison BIO*

Salade verte, vinaigrette
Tartiflette végétarienne

Yaourt nature BIO
Dessert de fruit BIO

Cookie / Fruit de saison

**MENU
VÉGÉTARIEN**

**Semaine
du 02/02
au 06/02**

Goûter

Carotte râpée, vinaigrette
Galette œuf emmental BIO
Salade verte

Crêpe au lait frais fermier sucrée BIO

Fromage blanc BIO* /
Fruit de saison BIO*

CHANDELEUR

Potage tomate (mater)
Betterave râpée, avocat (elem)
Wings de poulet Tex-Mex
Poêlée de légume Tex-Mex
(haricot plat, maïs, poivron, haricot rouge)

Fruit de saison BIO
Emmental BIO, pain* /
Fruit de saison BIO*

Veau marengo
Purée de patate douce

Babybel BIO
Salade de fruits frais BIO

Gressin + Spécialité fromagère /
Fruit de saison

Lasagne ricotta épinard
Salade verte

Fromage blanc BIO
Fruit de saison BIO

Jus de pomme
Galette Bretonne (2/pers)

**MENU
VÉGÉTARIEN**

Betterave râpée, avocat (mater)
Potage tomate (elem)

Filet de Merlu, sauce Normande
Duo de panais
Emmental BIO
Fruit de saison BIO

Prince chocolat / Fruit de saison

La restauration scolaire est assurée en totalité (fabrication et service) par du personnel municipal. La municipalité a fait le choix du service public pour garantir la qualité, le goût et l'équilibre nutritionnel.

NB : ces menus peuvent être modifiés au dernier moment en cas de problème d'approvisionnement. La viande de porc est systématiquement remplacée par un équivalent sans porc sur demande préalable.

* « Aide UE à destination des écoles »

Les allergènes :

Décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées,
Règlement n°1169/2011 (UE) relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires.

La liste des allergènes : Gluten, poisson, crustacé, oeuf, arachide, moutarde, mollusque, soja, sulfite, sésame, céleri, lupin, lait, fruit à coque.