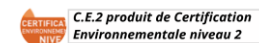
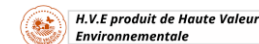




MENU SCOLAIRE du 26 Janvier 2026 au 6 Février 2026

	du 26 janvier 2026 au 30 janvier 2026	du 2 février 2026 au 6 février 2026		
LUNDI	Potage de légumes frais	Taboulé semoule BIO		
	Veau Marengo	Sauté de bœuf BIO provençale		
	SV : Œufs pochés sauce hollandaise	SV : Filet de colin crème au curcuma		
	Pommes de terre cube EG persillés	Jardinière de légumes Egalim		
	Fromage blanc	Saint Marcellin IGP		
	Chausson aux pommes	Crêpe sucrée		
MARDI	Salade de pois chiche aux tomates	Salade mélangée œufs durs		
	Nuggets emmenthal	Lasagne ricotta épinards		
	Gratin de brocolis EG	(plat unique)		
	Buchette lait mélangé Clémentines BIO	Yaourt nature BIO Pomme locale HVE		
MERCREDI				
JEUDI	Coleslaw EG	Chou blanc Egalim		
	Sauté de porc au jus*	Jambon blanc*		
	SV : Colin béchamel	SV : Filet de merlu crème safranée		
	Lentilles BIO	Purée de pommes de terre		
	Yaourt BIO	Cantafrais		
	Poire locale HVE	Kiwis BIO		
VENDREDI	Salade de blé Egalim olives	Salade de petits pois Egalim		
	Saumon MSC à la crème	Filet de colin MSC sauce citron		
	Chou fleur EG paprika	Carottes Persillées Egalim		
	Rondelé BIO	Mimolette		
	Panna Cotta Maison Caramel	Petit suisse aux fruits		

Légende

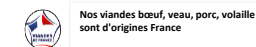


SV : Sans viande
SP : Sans porc

* : contient du porc



Les fruits indiqués peuvent varier selon leur disponibilité



Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement, conformes à l'équilibre nutritionnel et aux recommandations du GEMRCN, contrôlés par une diététicienne diplômée

Allergènes : La liste des compositions des plats et menus est disponible sur notre site internet

