





































Menu de la semaine

du 12 au 16 janvier 2026

	Lundi 12	Mardi 13	Jeudi 15	Vendredi 16
POTAGE	Soupe de navets  			
ENTREE		Salade pommes de terre 	Betteraves  au persil 	Salade d'endives et crouton 
PLAT	Rôti de porc forestière ou : Rôti de dinde forestière		Sauté de veau provençale	Blanquette de poisson 
GARNITURE	Coquillettes au beurre  	Lasagnes épinards  	Purée de patates douces  	Gratin de brocolis 
FROMAGE	Cantal 			
DESSERT	Pomme  	yaourt bio de brebis    Clémentine  	Crème chocolat  	Galette des rois
DIVERS	Sans pain	Pain Ferme du Bousquet  	Pain Ferme du Bousquet  	Pain Ferme de Roquecanude  

 Fait maison  Agriculture Biologique  Produit local  Appellation d'Origine Protégée  Aide UE à destination des écoles - Fruits
 Aide UE à destination des écoles – Produits laitiers

Les menus et les recettes sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

Menus élaborés en collaboration avec Marie-Hélène VEYRIE, Diététicienne, et Julien AIGOUY, responsable du service restauration.

Fromage blanc, petit suisse, yaourt nature et Késako sont servis sans sucre, produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles. Toutes les crudités et cuites sont servies sauce à part, produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles.

Allergènes par plat

	lactose	gluten	crustace	oeufs	poisson	soja	fruits a coque	celeri	moutarde	sesame	lupin	mollusques	anhydride	arachide
12 janvier 2026														
Soupe de navets														
Rôti de dinde forestière	×												×	
Rôti de porc forestière	×												×	
Coquillettes au beurre	×	×												
Cantal	×													
Pomme														
Sans pain														
13 janvier 2026														
Salade pommes de terre				×	×									
Lasagnes épinards	×	×		×			Trace							
Clémentine														
yaourt bio de brebis	×													
Pain Ferme du Bousquet		×					×			×				
15 janvier 2026														
Betteravesau persil														
Sauté de veau provençale													×	
Purée de patates douces	×													
Crème chocolat	×													
Pain Ferme du Bousquet		×					×			×				
16 janvier 2026														
Salade d'endives et crouton	×	×				Trace	Trace			Trace				
Blanquette de poisson	×	×			×								×	
Gratin de brocolis	×	×												
Galette des rois	×	×		×		Trace	×							
Pain Ferme de Roquecanude		×					×			×				

Les 14 allergènes sont susceptibles d'être présents à l'état de trace.