



JANVIER 2026

Menus scolaires maternelle et élémentaire

Semaine 2	lundi 5 janvier 2026	mardi 6 janvier 2026		mercredi 7 janvier 2026	jeudi 8 janvier 2026		vendredi 9 janvier 2026
		MENU végétarien			Menu aux saveurs du Nord		
Entrée	Salade de cœurs de palmiers	Salade de lentilles à l'estragon		Chou-fleur vinaigrette	Salade d'endives		Carottes râpées
Plat	Escalope de poulet à la crème	Omelette nature		Sauté de bœuf bourguignon	Moules marinières		Quiche au quinoa et champignons
Accompagnement	Riz pilaf	Petits pois à la crème		Pennes	Pommes frites		
Produit laitier	Faisselle	Tomme grise		Petit-suisse	Rouy		La vache qui rit
Dessert	Fruit de saison	Galette frangipane		Demi-pêche au sirop	Liégeois		Fruit de saison
Semaine 3	lundi 12 janvier 2026	mardi 13 janvier 2026	mercredi 14 janvier 2026	jeudi 15 janvier 2026	vendredi 16 janvier 2026	MENU végétarien	
Entrée	Pamplemousse	Saucisson à l'ail ou pâté pur volaille	Céleri râpé aux noix	Potage de potiron		Salade de mâche	
Plat	Sauté de mouton au paprika	Filet de Hoki, beurre citronné	Lasagnes épinards ricotta	Blanc de poulet au lait de coco		Coquillettes semi-complètes à l'égréné végétal	
Accompagnement	Purée de pommes de terre	Carottes confites		Brocolis			
Produit laitier	Chanteneige	Yaourt nature et confiture d'abricots	Fromage blanc	Demi-chèvre bûchette		Emmental	
Dessert	Compote de fruits	Fruit de saison	Pomme au four	Fruit de saison		Flan vanille nappé de caramel	
Semaine 4	lundi 19 janvier 2026	mardi 20 janvier 2026	mercredi 21 janvier 2026	jeudi 22 janvier 2026	vendredi 23 janvier 2026	MENU végétarien	
Entrée	Salade coleslaw	Salade d'endives et maïs	Salade d'haricots blancs à la ciboulette	Betteraves cuites à l'ail		Salade batavia	
Plat	Filet de colin à l'oseille	Œufs durs florentine	Pot-au-feu et ses légumes	Sauté de dinde à la basquaise		Tartiflette sans viande	
Accompagnement	Riz basmati			Blé au beurre			
Produit laitier	Camembert	Faisselle	Port-Salut	Petit-suisse			
Dessert	Cocktail de fruits au sirop	Banane	Semoule au lait	Fruit de saison		Poire au sirop	
Semaine 5	lundi 26 janvier 2026	mardi 27 janvier 2026	mercredi 28 janvier 2026	jeudi 29 janvier 2026	vendredi 30 janvier 2026	MENU végétarien	
Entrée	Poireaux vinaigrette	Tarte à l'oignon	Œufs durs mayonnaise	Salade mêlée, vinaigrette balsamique		Radis beurre	
Plat	Cordon bleu	Filet de cabillaud sauce pipérade	Pois chiches et carottes sauce forestière	Chipolatas ou saucisses de volaille		Gnocchis à la crème cantadou au curry	
Accompagnement	Pâtes tortis	Haricots beurre		Purée de patate douce			
Produit laitier	Yaourt arôme	Mini ortolan	Edam	Babybel		Fromage blanc et confiture de fraises	
Dessert	Fruit de saison	Compote de fruits	Fruit de saison	Crème dessert pralinée		Fruit de saison	

Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusques.