



Restaurant scolaire

Menus du 05 au 09 janvier 2026



S02	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi Repas végétarien
<i>Entrée</i>	Salade verte iceberg	Salade de blé tex-mex		Salade napolí bio	Salade boulgour, pois chiches et épinards
<i>Plat Principal</i>	Tartiflette de volaille au reblochon <small>SV : parmentier de lentilles</small>	Colin poêlé au beurre		Sauté de porc* à la moutarde <small>SP : Sauté de poulet à la moutarde SV : Palet à l'italienne</small>	Picoussel
<i>Légume/Féculent</i>	(Plat complet)	Haricots verts persillés		Brocolis	Carottes bio à la crème
<i>Produit laitier</i>	Emmental (coupe)	Vache qui rit bio		Yaourt fermier abricot	Petit moulé nature
<i>Dessert</i>	Flan vanille nappé caramel	Fruit bio		Fruit bio	Galette des rois



Produit issu de l'agriculture biologique

Produit local

Viande Française

Pêche responsable

Région Ultrapériphérique

Indication d'origine protégée

Appellation d'origine contrôlée

Recette du Chef

Issus du commerce équitable

Certifications environnementales

SV / SP : Sans Viande / Sans Porc



Choix de la semaine :

- Entrée : Potage de légumes
- Légumes : Haricots beurre



Qui sera la reine ou le roi cette année ?



Les groupes alimentaires

