

MENU Restaurant scolaire

du Lundi 5 janvier au Vendredi 9 janvier 2026



Les menus sont cuisinés sur place, de saison, bio ou local, validés par une diététicienne.

Lundi



Betterave cuite BIO	10-12
vinaigrette	
Raviolis au fromage	
râpé BIO	1-3-7
Petit suisse fruité BIO	7
Fruit	

Mardi



Chou fleur/emmental	7-10-12
Escalope de dinde panée	1
Carottes vapeur crémées	7
Couronne briochée	1-3-7

* Filet de poisson pané

Mercredi

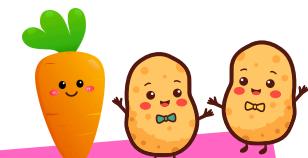


Jeudi



Salade/endive/noix	8-10-12
Dahl de lentille corail	
Riz basmati	
Fromage BIO	7

Vendredi



Carottes râpées citron/cumin	10-12
Émincé de bœuf à la sauce soja	1-6
Pommes rissolées	
Dessert lacté bio	7

* Omelette Bio

Tributaires des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modifications sans préavis.

La recette de la cuisine centrale : Dalh de lentilles

Rincer les lentilles corail. Faire rissoler à l'huile les oignons et les carottes. Puis ajoutez les épices : curry, curcuma, gingembre.

Ajouter les lentilles corail avec 2 fois leur volume d'eau. Cuire 20 minutes à feu doux.

Ajouter le concentré de tomate et le lait de coco puis continuer la cuisson pendant 10 minutes.

Servir avec du riz.



Allergènes

1-Céréales
2-Crustacés
3-Oeufs

4-Poissons
5-Arachides
6-Soja

7-Lait
8-Fruit à coques
9-Celeri

10-Moutarde
11-Graine de sésame
12-Anhydrides et sulfites

13-Lupin
14-Mollusques
* Plat alternatif

Les allergènes sont renseignés en fonction des recettes confectionnées en cuisine mais peuvent contenir d'autres traces d'allergènes.

