

MENU Restaurant scolaire

du Lundi 12 janvier au Vendredi 16 janvier 2026



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

Lundi



Œuf dur /salade verte 3-10-12
Gratin de blettes/pomme de terre à la béchamel 1-7
Dessert lacté bio 7

Mardi



Macédoine de légumes mayonnaise 3-10-12
Émincé de dinde à la crème 7
Coquille au fromage râpé 1-7
Fruit de saison

* Filet de poisson à la crème

Mercredi



Quinoa bio au thon 4-10-12
Saucisse grillée
Panais/potimarron rôti
Laitage bio 7

* Poisson meunière

Jeudi



Velouté de brocolis 7
Poisson MSC sauce crevettes 2-4-7
Boulgour bio pilaf 1
Fromage a la coupe 7

Vendredi



Salade piémontaise/mimolette 7-10-12
Sauté de veau façon marengo 12
Carotte vapeur
Fruit de saison

* Omelette Bio

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

La recette de la cuisine centrale : Gratin de blettes et pomme de terre

Préparer une Béchamel muscade et curcuma.

Faire revenir les oignons et les blettes émincées, puis ajouter les cubes de pomme de terre préalablement cuits à la vapeur.

Mélanger le tout en incorporant la Béchamel.

Recouvrir de fromage puis gratiner.

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.



Elaboré sur place

