

RESTAURANT SCOLAIRE

JANVIER 2026



AGRICULTURE BIOLOGIQUE



REPAS VÉGÉTARIEN

LUNDI

05.01

jambon cuit
pâtes au beurre
yaourt nature *
fruit de saison bio



12.01

blanquette de veau -riz
fromage *
fruit de saison bio



19.01

saucisses grillées
purée pomme de terre
fromage*
fruit de saison bio



26.01

omelette nature
pomme de terre/choux fleurs
fromage*
fruit de saison bio



MARDI

06.01

œuf dur mayonnaise
gratin pomme de terre
fromage blanc aromatisé
fruit de saison



13.01

fish'n chip's
pomme de terre vapeur
yaourt à boire
compote de fruits

20.01

roti de bœuf
choux fleurs
yaourt aux fruits
fruit de saison

27.01

daube provençale
carottes persillées
fromage*
gâteau chocolat



MERCREDI

07.01

cordon bleu
petits pois
petits suisses sucré
fruit de saison

14.01

steack haché
pâtes au beurre
yaourt nature sucré
fruit de saison

21.01

betterave en salade
nuggets de poisson
haricots plats
pâtisserie

28.01

roti de dinde
blé/petits légumes
fromage
fruit de saison

JEUDI

08.01

carottes râpées
boulette de bœuf
haricot vert
galette des rois

15.01

nuggets de blé
petits pois/carottes
fromage*
fruit de saison bio



22.01

salade verte
pâtes sce carbonara
fromage*
fruit de saison bio



29.01

salade verte
pâtes bolognaises aux lentilles
fromage blanc*
fruit de saison bio



VENDREDI

09.01

poisson pané
brocolis/pomme de terre
fromage*
fruit de saison bio



16.01

salade verte
pilon de poulet
frites
crème dessert

Repas zéro déchet

23.01

œuf dur mayonnaise
semoule aux petits légumes
fromage blanc
fruit de saison bio



30.01

haricot vert en salade
poisson sce citron
riz
crème dessert

Semaine
BIO

Depuis janvier 2019, du pain issu de l'agriculture biologique est distribué quotidiennement lors des repas.

Lors du dernier contrôle de septembre 2024, conformément au décret n°2016-1750, notre établissement est au niveau d'hygiène satisfaisant.

Depuis janvier 2013, une commission de menus est mise en place

Les menus sont contrôlés par une diététicienne nutritionniste dans le but de respecter l'équilibre alimentaire.

Afin d'améliorer la qualité des menus, des repas BIO sont servis une semaine par mois aux enfants. Tous nos repas sont confectionnés sur place par notre équipe de restauration scolaire.

* Produits BIO subventionnés par l'Union Européenne dans le cadre du programme "Lait et Fruits à l'école"

Pour des raisons indépendantes de ses services, la municipalité se réserve le droit de modifier des menus.

