


Menu

ELEMENTAIRE
Du 5 au 9 janvier 2026

Lundi


Compose ta salade verte (mimolette ou croutons)

Poulet rôti 
Au jus
Filet de colin
coulis de tomate

Haricot vert au beurre

Fromage frais Rondelé nature

Semoule au lait nappée de caramel


Pain bio 


Mardi

MENU VEGETARIEN

Carotte râpée

Dahl de pois cassés

Boullgour bio au beurre 


Emmental bio* Tomme blanche 

Compote de pomme et biscuit bio 

Pain bio 

Mercredi

Salade de pomme de terre à l'indienne

Rôti de dinde aux épices douces 

Courges gratinées au fromage

Saint-Nectaire* 



Fruit de saison


Pain bio 


Pain au lait et chocolat
Compote de pomme bio

Jeudi


Potage aux légumes

Sauté du bœuf bio aux carottes et oignons 
Dahl de lentilles 

Riz bio pilaf 

Cantal* Gouda 

Fruit de saison

Pain bio 

Vendredi


Céleri au yaourt citronné
Endives aux fruits secs

Filet de merlu rôti

Brocolis bio gratiné à l'emmental

Tomme Catalane* Ossau-Iraty* 


Brioche à la fleur d'oranger

Pain bio 

Menu

ELEMENTAIRE
Du 12 au 16 janvier 2026

Lundi

Compose ta salade de chou rouge(oignon frit, mimolette)

Sauté de dinde
sauce tomate
Sauté de pois chiche

Semoule bio
et bouillon de légumes

Cheddar
Comté*

Cocktail de fruits bio

Pain bio

Mardi

Velouté de carottes

Filet de colin
Crème de carotte

Julienne de légumes

Edam bio
Mimolette

Fruit de saison

Pain bio

Mercredi

MENU VEGETARIEN

Chou blanc vinaigrette
graines de sésame

Parmentier aux lentilles bio

Salade verte aux croutons

Tomme bio

Compote pomme ananas

Pain bio

Pain et chocolat
Fruit frais

Jeudi

**Cake aux légumes du chef
et sa sauce ciboulette**

Emincé de veau bio
marengo
Marengo de seitan bio

Carottes BIO
au beurre

Yaourt nature bio et local*
Sucre

Fruit de saison

Pain bio

Vendredi

Soupe de légumes

**Carbonara de porc et
emmental rapé
Sauce Carbonara au
saumon et emmental râpé**

Spaghetti bio

**Crème dessert chocolat bio
Crème dessert vanille bio**

Pain bio

Menu

ELEMENTAIRE
Du 19 au 23 janvier 2026

Lundi

REGION ILE DE FRANCE

Taboulé à la semoule bio
Salade de boulgour

Pot au feu de bœuf
Colin aux carottes et oignons

Légumes du pot au feu
(pomme de terre, carotte,
poireau, navet)

Brie bio*

Fruit de saison

Pain bio

Mardi

Potage de légumes

Sauté de dinde
crème de paprika
Boulette de lentilles corail
sauce tomate

Riz bio créole

Fromage blanc vanille
Fromage blanc nature et
sucre

Fruit de saison

Pain bio

Mercredi

Céleri au yaourt citronné

Poulet rôti
Et jus

Brocolis bio
au beurre

Saint-Nectaire

**Tarte aux poires Bourdaloue
du chef**

Pain bio

Biscotte et confiture
Fruit frais bio

Jeudi

Composé ta salade
d'endives (oignon frit,
mimolette)

Filet de lieu,
Sauce citron

Purée de pomme de terre

Tomme blanche
Cantal*

Compote de pomme
à la vanille

Pain bio

Vendredi

MENU VEGETARIEN

Potage façon Saint Germain
(pois cassé)

Quiche aux fromages du
chef

Salade verte

Fromage fondu Vache qui rit
bio
Tomme Catalane*

Liégeois chocolat
Liégeois vanille

Pain bio

Menu

ELEMENTAIRE
Du 26 au 30 janvier 2026

Lundi

MENU VEGETARIEN

Carotte râpée

Pois chiche à l'indienne

Semoule bio

Bûche de chèvre
Coulommiers

Compote banane
Cocktail de fruits bio

Pain bio

Mardi

Compose ta salade de chou
blanc râpé
(croûtons ou mimolette)

Filet de colin
sauce bonne femme

Carotte bio
au beurre

Edam bio
Saint Paulin

Riz au lait à la vanille

Pain bio

Mercredi

Saucisson sec de porc
Roulade de volaille

Sauté de bœuf
sauce brune

Boulgour bio
au beurre

Fromage frais Petit-suisse
aux fruits

Fruit frais

Pain bio

Pain au lait
Compote

Jeudi

Trio de crudités râpées
(carotte, céleri, chou)

Omelette bio nature

Chou-fleur bio
Gratiné

Fromage frais Rondelé
nature
Tomme Catalane*

**Cake nature du chef
et sauce chocolat**

Pain bio

Vendredi

Bouillon de légumes
vermicelle

Blanquette de dinde
Blanquette de colin

Coquille bio

Emmental bio *
Ossau-Iraty*

Fruit de saison

Pain bio