

Menu

ELEMENTAIRE Du 5 au 9 janvier 2026

Lundi

Compose ta salade verte (mimolette ou croûtons)

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

Boulgour 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 



Volaille Française



Label Rouge



AOP



IGP



Viande Bovine Française



* produits subventionnés par
l'aide de l'UE à destination des
écoles

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 rapé

Spaghetti bio

Crème dessert chocolat bio
Crème dessert vanille bio

Pain bio



Volaille Française



Label Rouge



IGP



Viande Bovine Française



* produits subventionnés par
l'aide de l'UE à destination des
écoles

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
sucré

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 



IGP

Jeudi

Compose 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 



Viande Bovine Française



* produits subventionnés par
l'aide de l'UE à destination des
écoles

