

LUNDI
05/01/2026

MARDI
06/01/2026

MERCREDI
07/01/2026

JEUDI
08/01/2026

VENDREDI
09/01/2026

Tomate vermicelle

1	2	3	4	5	6	7
X						
8	9	10	11	12	13	14

Paupiette de veau au jus

1	2	3	4	5	6	7
X					X	
8	9	10	11	12	13	14

Boulgour créole

1	2	3	4	5	6	7
						X
8	9	10	11	12	13	14

Fromage Bio*



1	2	3	4	5	6	7
						X
8	9	10	11	12	13	14

Compote de pomme

1	2	3	4	5	6	7
						X
8	9	10	11	12	13	14

Salade de chou rouge vinaigrette

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Emincé de bœuf aux oignons

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Poêlée de légumes

1	2	3	4	5	6	7
						X
8	9	10	11	12	13	14

Yaourt Nature Bio*

1	2	3	4	5	6	7
						X
8	9	10	11	12	13	14

Salade verte aux dèes de fromage

1	2	3	4	5	6	7
						X
8	9	10	11	12	13	14

Sauté de porc aux épices

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Carottes

1	2	3	4	5	6	7
						X
8	9	10	11	12	13	14

Pâtisserie

1	2	3	4	5	6	7
X		X				X
8	9	10	11	12	13	14

Macédoine de légumes à la mayonnaise

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Tartiflette aux lentilles corail

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Salade verte

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Fromage AOP*



1	2	3	4	5	6	7
						X
8	9	10	11	12	13	14

Fruit de saison Bio*

1	2	3	4	5	6	7
						X
8	9	10	11	12	13	14

Salade de riz aux dèes de jambon

1	2	3	4	5	6	7
X		X				X
8	9	10	11	12	13	14

Filet du marché

1	2	3	4	5	6	7
X		X				X
8	9	10	11	12	13	14

Gratin de butternut

1	2	3	4	5	6	7
X		X				X
8	9	10	11	12	13	14

Galette des rois

1	2	3	4	5	6	7
X		X				X
8	9	10	11	12	13	14

INFORMATION ALLERGENES : Article R412-12 à R412-14 C. de la consommation



1) Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales.

4) Poissons et produits à base de poissons.
5) Arachides et produits à base d'arachide.

7) Lait et produits à base de lait (y compris de lactose).
8) Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits.

9) Céleri et produits à base de céleri.
10) Moutarde et produits à base de moutarde.
11) Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.

12) Anhydride sulfureux et sulfites en concentration >10mg/kg ou 10mg/L (exprimés en SO2).
13) Lupin et produits à base de lupin.

2) Crustacés et produits à base de crustacés.
3) Oeufs et produits à base d'oeufs.

6) Soja et produits à base de soja.

14) Mollusques et produits à base de mollusques.

Origine des viandes : Bovine : Bio, France, Bergerac / Porcine : IGP, France / Volaille : Label rouge, IGP, France, Bergerac

Ces menus peuvent être modifiés selon les arrivages

* "Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles"

LUNDI
12/01/2026

Salade d'avocat et crevette
sauce cocktail

1	2	3	4	5	6	7
	X	X				
8	9	10	11	12	13	14

Rougail saucisse

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Riz pilaf

1	2	3	4	5	6	7
						X
8	9	10	11	12	13	14

Camembert Bio*

1	2	3	4	5	6	7
						X
8	9	10	11	12	13	14

Liegeois à la vanille

1	2	3	4	5	6	7
						X
8	9	10	11	12	13	14

MARDI
13/01/2026

Carottes râpées Bio*
Vinaigrette à part

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Pané croustillant au
fromage

1	2	3	4	5	6	7
X		X				X
8	9	10	11	12	13	14

Haricots Verts

1	2	3	4	5	6	7
						X
8	9	10	11	12	13	14

Emmental Bio*

1	2	3	4	5	6	7
						X
8	9	10	11	12	13	14

Semoule au lait

1	2	3	4	5	6	7
X						X
8	9	10	11	12	13	14

MERCREDI
14/01/2026

Pâté de campagne

1	2	3	4	5	6	7
					X	
8	9	10	11	12	13	14

Rôti de dinde

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Penne au fromage

1	2	3	4	5	6	7
X						X
8	9	10	11	12	13	14

Fruit de saison

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

JEUDI
15/01/2026

Velouté du chef

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Moules

1	2	3	4	5	6	7
						X
8	9	10	11	12	13	14

Frites

1	2	3	4	5	6	7
X						X
8	9	10	11	12	13	14

Fromage blanc
nature Bio*

1	2	3	4	5	6	7
						X
8	9	10	11	12	13	14

Speculoos

1	2	3	4	5	6	7
X					X	
8	9	10	11	12	13	14

VENDREDI
16/01/2026

Betteraves Bio*
Vinaigrette à part

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Emincé de bœuf

1	2	3	4	5	6	7
						X
8	9	10	11	12	13	14

Pommes
bougères

1	2	3	4	5	6	7
						X
8	9	10	11	12	13	14

Gouda Bio*

1	2	3	4	5	6	7
						X
8	9	10	11	12	13	14

Fruit de saison Bio*

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

INFORMATION ALLERGENES : Article R412-12 à R412-14 C. de la consommation



1) Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales.

4) Poissons et produits à base de poissons.
5) Arachides et produits à base d'arachide.

7) Lait et produits à base de lait (y compris de lactose).
8) Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits.

9) Céleri et produits à base de céleri.
10) Moutarde et produits à base de moutarde.
11) Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.

12) Anhydride sulfureux et sulfites en concentration >10mg/kg ou 10mg/L (exprimés en SO2).
13) Lupin et produits à base de lupin.

2) Crustacés et produits à base de crustacés.
3) Oeufs et produits à base d'oeufs.

6) Soja et produits à base de soja.

14) Mollusques et produits à base de mollusques.

Origine des viandes: Bovine : Bio, France, Bergerac / Porcine: IGP, France / Volaille: Label rouge, IGP, France, Bergerac

Ces menus peuvent être modifiés selon les arrivages

* "Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles"



LUNDI
19/01/2026

MARDI
20/01/2026

MERCREDI
21/01/2026

JEUDI
22/01/2026

VENDREDI
23/01/2026

Taboulé maison

1	2	3	4	5	6	7
X		X				X
8	9	10	11	12	13	14

Emincé de poulet

1	2	3	4	5	6	7
						X
8	9	10	11	12	13	14

Gratin de chou-fleur béchamel

1	2	3	4	5	6	7
						X
8	9	10	11	12	13	14

Banane Bio*

1	2	3	4	5	6	7
						X
8	9	10	11	12	13	14

Endives aux pommes

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Dahl de lentilles corail au lait de coco

1	2	3	4	5	6	7
						X
8	9	10	11	12	13	14

Blé

1	2	3	4	5	6	7
X						X
8	9	10	11	12	13	14

Edam Bio*

1	2	3	4	5	6	7
						X
8	9	10	11	12	13	14

Liégeois chocolat

1	2	3	4	5	6	7
X					X	
8	9	10	11	12	13	14

Cake aux olives et dés de fromage

1	2	3	4	5	6	7
X		X				X
8	9	10	11	12	13	14

Wings de poulet

1	2	3	4	5	6	7
X						
8	9	10	11	12	13	14

Carottes persillées

1	2	3	4	5	6	7
						X
8	9	10	11	12	13	14

Fruit de saison

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Céleri rémoulade

1	2	3	4	5	6	7
		X				
8	9	10	11	12	13	14

Sauté de bœuf

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Patates douces rôties

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Yaourt aromatisé

1	2	3	4	5	6	7
						X
8	9	10	11	12	13	14

Velouté de petits pois

1	2	3	4	5	6	7
						X
8	9	10	11	12	13	14

Poisson pané

1	2	3	4	5	6	7
X			X			
8	9	10	11	12	13	14

Purée de brocolis

1	2	3	4	5	6	7
						X
8	9	10	11	12	13	14

Comté AOP*

1	2	3	4	5	6	7
						X
8	9	10	11	12	13	14

Fruit de saison Bio*

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

INFORMATION ALLERGENES : Article R412-12 à R412-14 C. de la consommation



1) Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales.

4) Poissons et produits à base de poissons.
5) Arachides et produits à base d'arachide.

7) Lait et produits à base de lait (y compris de lactose).
8) Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits.

9) Céleri et produits à base de céleri.
10) Moutarde et produits à base de moutarde.
11) Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.

12) Anhydride sulfureux et sulfites en concentration >10mg/kg ou 10mg/L (exprimés en SO2).
13) Lupin et produits à base de lupin.

2) Crustacés et produits à base de crustacés.
3) Oeufs et produits à base d'oeufs.

6) Soja et produits à base de soja.

14) Mollusques et produits à base de mollusques.

Origine des viandes : Bovine : Bio, France, Bergerac / Porcine : IGP, France / Volaille : Label rouge, IGP, France, Bergerac

Ces menus peuvent être modifiés selon les arrivages

* "Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles"



LUNDI
26/01/2026

MARDI
27/01/2026

MERCREDI
28/01/2026

JEUDI
29/01/2026

VENDREDI
30/01/2026

Carottes râpées Bio*
Vinaigrette à part

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
		X				

Dos de lieu aux
épices du soleil

1	2	3	4	5	6	7
			X			X
8	9	10	11	12	13	14

Pâtes semi-
complètes

1	2	3	4	5	6	7
X						X
8	9	10	11	12	13	14

Fruit de saison Bio*

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Boulgour à la
Libanaise

1	2	3	4	5	6	7
X						
8	9	10	11	12	13	14
		X				

Rôti de veau

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
		X				

Purée

1	2	3	4	5	6	7
						X
8	9	10	11	12	13	14

Yaourt nature Bio*



1	2	3	4	5	6	7
						X
8	9	10	11	12	13	14

Coulis de fruit rouge

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Salade verte aux croûtons

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
		X				

Sauté de porc au
caramel

1	2	3	4	5	6	7
					X	
8	9	10	11	12	13	14

Riz

1	2	3	4	5	6	7
						X
8	9	10	11	12	13	14

Yaourt aromatisé

1	2	3	4	5	6	7
						X
8	9	10	11	12	13	14

Menu

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Des enfants

1	2	3	4	5	6	7
						X
8	9	10	11	12	13	14

Soupe de légumes

1	2	3	4	5	6	7
						X
8	9	10	11	12	13	14

Tarte aux légumes

1	2	3	4	5	6	7
X		X				X
8	9	10	11	12	13	14

Salade verte

7	2	3	4	5	6	7
						X
8	9	10	11	12	13	14

Emmental Bio*



1	2	3	4	5	6	7
						X
8	9	10	11	12	13	14

Fruit de saison Bio*



1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

INFORMATION ALLERGENES : Article R412-12 à R412-14 C. de la consommation



1) Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales.

4) Poissons et produits à base de poissons.
5) Arachides et produits à base d'arachide.

7) Lait et produits à base de lait (y compris de lactose).
8) Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits.

9) Céleri et produits à base de céleri.
10) Moutarde et produits à base de moutarde.
11) Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.

12) Anhydride sulfureux et sulfites en concentration >10mg/kg ou 10mg/L (exprimés en SO2).
13) Lupin et produits à base de lupin.

2) Crustacés et produits à base de crustacés.
3) Oeufs et produits à base d'oeufs.

6) Soja et produits à base de soja.

14) Mollusques et produits à base de mollusques.

Origine des viandes : Bovine : Bio, France, Bergerac / Porcine : IGP, France / Volaille : Label rouge, IGP, France, Bergerac

Ces menus peuvent être modifiés selon les arrivages

* "Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles"

Cette semaine 6, le restaurant scolaire vous propose :

Chandeleur



LUNDI
02/02/2026



MARDI
03/02/2026

MERCREDI
04/02/2026

JEUDI
05/02/2026

VENDREDI
06/02/2026

**Chou blanc en
rémoulade**

1	2	3	4	5	6	7
		X				
8	9	10	11	12	13	14
		X				

Escalope de dinde

1	2	3	4	5	6	7
						X
8	9	10	11	12	13	14
						X

Petits pois

1	2	3	4	5	6	7
						X
8	9	10	11	12	13	14
						X



Fromage Bio*

1	2	3	4	5	6	7
X		X				X
8	9	10	11	12	13	14

Crème dessert

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

**Haricots verts
vinaigrette**

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
		X				

**Omelette aux
pommes de terre**

1	2	3	4	5	6	7
X						X
8	9	10	11	12	13	14

Salade verte

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
		X				

Vache qui rit Bio*



1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Banane Bio*



1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Taboulé

1	2	3	4	5	6	7
X		X				
8	9	10	11	12	13	14
		X				

Fricassé de porc

1	2	3	4	5	6	7
					X	
8	9	10	11	12	13	14

Salsifis

1	2	3	4	5	6	7
						X
8	9	10	11	12	13	14
						X

Yaourt aromatisé

1	2	3	4	5	6	7
						X
8	9	10	11	12	13	14

Salade de blé

1	2	3	4	5	6	7
						X
8	9	10	11	12	13	14
						X

**Steack de veau
haché**

1	2	3	4	5	6	7
X			X			X
8	9	10	11	12	13	14

**Haricots plats
d'Espagne**

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
		X				

Crêpe

1	2	3	4	5	6	7
						X
8	9	10	11	12	13	14

parfum au choix

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Potage du chef

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Bacalhau

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

de poisson

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Fromage Bio*



1	2	3	4	5	6	7
						X
8	9	10	11	12	13	14

Fruit de saison Bio*



1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

INFORMATION ALLERGENES : Article R412-12 à R412-14 C. de la consommation



1) Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales.

4) Poissons et produits à base de poissons.
5) Arachides et produits à base d'arachide.

7) Lait et produits à base de lait (y compris de lactose).
8) Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits.

9) Céleri et produits à base de céleri.
10) Moutarde et produits à base de moutarde.
11) Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.

12) Anhydride sulfureux et sulfites en concentration >10mg/kg ou 10mg/L (exprimés en SO2).
13) Lupin et produits à base de lupin.

2) Crustacés et produits à base de crustacés.
3) Oeufs et produits à base d'oeufs.

6) Soja et produits à base de soja.

14) Mollusques et produits à base de mollusques.

Origine des viandes : Bovine : Bio, France, Bergerac / Porcine : IGP, France / Volaille : Label rouge, IGP, France, Bergerac

Ces menus peuvent être modifiés selon les arrivages

*** "Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles"**