

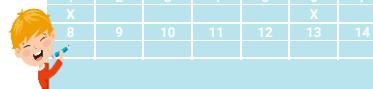
LUNDI
05/01/2026

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						
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
8	9
10	11
12	13
14	

Compote de pomme

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



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

2) Crustacés et produits à base de crustacés.

3) Oeufs et produits à base d'oeufs.

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

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

Cette semaine 2, le restaurant scolaire vous souhaite une bonne et heureuse année 2026 :

Epiphanie Animation Galettes Maisons



MERCREDI
07/01/2026

Salade verte aux dès de fromage

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

Sauté de porc aux épices

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

Poêlée de légumes

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

Carottes

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

Yaourt Nature Bio*

1	2
8	9
10	11
12	13
14	

Pâtisserie

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

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

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

6) Soja et produits à base de soja.

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.

14) Mollusques et produits à base de mollusques.

Ces menus peuvent être modifiés selon les arrivages

MARDI
06/01/2026



MERCREDI
07/01/2026

JEUDI
08/01/2026

VENDREDI
09/01/2026

Salade de riz aux dès de jambon

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

Filet du marché

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

Gratin de butternut

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

Galette des rois

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

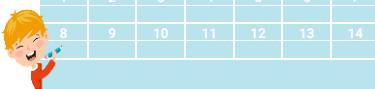
Cette semaine 3, le restaurant scolaire vous propose :

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



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



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

2) Crustacés et produits à base de crustacés.

3) Oeufs et produits à base d'oeufs.

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

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

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

4) Poissons et produits à base de poissons.

5) Arachides et produits à base d'arachide.

6) Soja et produits à base de soja.

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.

14) Mollusques et produits à base de mollusques.

MENU
VÉGÉTARIEN

JEUDI
15/01/2026



Velouté du chef



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

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						
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						
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
X						

Emincé de bœuf

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

Pommes
boulangères

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
X						
8	9	10	11	12	13	14

Ces menus peuvent être modifiés selon les arrivages

Cette semaine 4, le restaurant scolaire vous propose :

LUNDI
19/01/2026

Taboulé maison

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



Emincé de poulet

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

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

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

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

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

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

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



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

2) Crustacés et produits à base de crustacés.

3) Oeufs et produits à base d'oeufs.

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



MARDI
20/01/2026

Endives aux pommes

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

Dahl de lentilles corail au lait de coco

1	2	3	4	5	6	7
X		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

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

4) Poissons et produits à base de poissons.

5) Arachides et produits à base d'arachide.

6) Soja et produits à base de soja.

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.

14) Mollusques et produits à base de mollusques.



JEUDI
22/01/2026

Céleri rémoulade

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

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

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

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

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

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

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 5, le restaurant scolaire vous propose :

LUNDI
26/01/2026

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						
8	9	10	11	12	13	14

Pâtes semi-complètes

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

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

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



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

2) Crustacés et produits à base de crustacés.

3) Oeufs et produits à base d'oeufs.

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

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

MARDI
27/01/2026

Boulgour à la Libanaise

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

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
8	9	10	11	12	13	14
X						

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

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

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

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

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

MERCREDI
28/01/2026

Salade verte aux croûtons

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

Sauté de porc au caramel

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

Riz

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

Yaourt aromatisé

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

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

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

JEUDI
29/01/2026

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
X						

Des enfants

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

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

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

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



VENDREDI
30/01/2026

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
8	9	10	11	12	13	14
X						

Salade verte

1	2	3	4	5	6	7

<tbl_r cells="7" ix="3"

Cette semaine 6, le restaurant scolaire vous propose :

Chandeleur

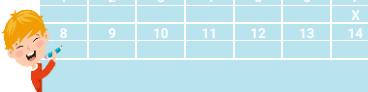


LUNDI
02/02/2026

Chou blanc en rémoulade

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

Escalope de dinde



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

Petits pois

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	X					
8	9	10	11	12	13	14

Crème dessert

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



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

2) Crustacés et produits à base de crustacés.

3) Oeufs et produits à base d'oeufs.

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

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

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

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

6) Soja et produits à base de soja.

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.

14) Mollusques et produits à base de mollusques.

Ces menus peuvent être modifiés selon les arrivages



MARDI
03/02/2026

Haricots verts vinaigrette

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

Omelette aux pommes de terre

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

Salade verte

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

Vache qui rit Bio*



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

Taboulé

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

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

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

Steack de veau haché

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

Haricots plats d'Espagne

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

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
X						
8	9	10	11	12	13	14

Potage du chef

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

Bacalhau

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

de poisson

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

Fruit de saison Bio*

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