

MENUS DU 19/01/2026 AU 23/01/2026

PRIMAIRE S 04

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 19/01/2026	Mardi 20/01/2026	Mercredi 21/01/2026	Jeudi 22/01/2026	Vendredi 23/01/2026
Entrée	Salade de blé Chou-fleur sauce tartare	Coeur de laitue Roulade de volaille		Betterave cuite vinaigrette Saucisson sec*	Pomelos Crêpe au fromage
Plat	Poulet rôti au jus Nem aux légumes	Roulé au fromage Chipolatas*		Steack haché sauce salsa Galette végétale blé et oignons sauce tomate	Filet de hoki MSC au beurre blanc
Accompagnement	Purée de potiron Riz BIO	Lentilles BIO LOCAL Carottes		Coquillettes BIO au beurre Haricots plats persillés	Jardinière de légumes FRITES
Laitage	Petit moulé Yaourt local circuit-court	Petit suisse aux fruits Fromage enveloppé		Velouté fruix Buchette mélange à la coupe	Fromage blanc Pont l'évêque AOP à la coupe
Dessert	Liégeois vanille caramel Flan vanille Orange	Kiwi Barre pâtissière		Clémentine Crème onctueuse au caramel	Beignet au chocolat Ananas frais

* = Plat avec du porc

MENUS DU 26/01/2026 AU 30/01/2026

PRIMAIRE S 05
Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 26/01/2026	Mardi 27/01/2026	Mercredi 28/01/2026	Jeudi 29/01/2026	Vendredi 30/01/2026
Entrée	Salade piémontaise* Salade de lentilles BIO LOCAL	Ciselée d'iceberg Surimi mayonnaise		Salade coleslaw Pâté de campagne*	Mélange tendre pousse Allumette au fromage
Plat	Rôti de dinde sauce gravy Tarte au fromage	Beaufilet de colin au curcuma Sauté de porc* façon colombo		Chili con carne Quenelle nature sce Aurore	Gratin de poisson MSC
Accompagnement	Chou-fleur Semoule BIO	Pommes noisettes Haricots beurre		Riz BIO Champignons aux herbes	Petit pois Torsades
Laitage	Saint Nectaire à la coupe AOP Yaourt panier fruits	Petit nova aromatisé Fromage enveloppé		Petit suisse nature Carré ligueil à la coupe	Fromage blanc Tomme noire à la coupe
Dessert	Crème dessert vanille Mousse au chocolat Kiwi	Marmelade de pommes BIO Flan pâtissier		Pomme Clémentine DESSERT MAISON	Gâteau maison banane chocolat base d'oeufs BIO

* = Plat avec du porc

MENUS DU 02/02/2026 AU 06/02/2026

primaire s. 6
Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 02/02/2026	Mardi 03/02/2026	Mercredi 04/02/2026	Jeudi 05/02/2026	Vendredi 06/02/2026
Entrée	Pâté croute* Betterave cuite vinaigrette	Salade florida Acras de morue		Mortadelle* Champignons à la Grecque	Salade multifeuille Nem au poulet
Plat	Rosbeef à l'ancienne Filet de Colin d'Alaska MSC meunière	Tajine de poulet Curry de pois chiches		Bouchées BIO courgettes & feta au curry	Sauce bolognaise Sauce italienne végétale aux pépites veggies BIO
Accompagnement	Haricots verts persillés base de haricot BIO Potato Wedges	Semoule BIO Chou romanesco		Jeunes carottes Riz	Macaronis HVE Poêlée mexicaine (h.rouge/ poivron/tomate/maïs)
Laitage	Petit suisse nature Cantadou	Coulommiers à la coupe Fromage blanc		Yaourt nature fermier Désiris HVE Samos	Munster à la coupe AOP Bulgy aux fruits mixés
Dessert	Crêpe sucrée confiture de chez REBON	Kiwi Beignet aux pommes		Pomme Roulé chocobar	Liégeois vanille Ananas frais

* = Plat avec du potier anti gaspi