

	Lundi 5 janvier 2026	ALLERGENES	Mardi 6 janvier 2026	ALLERGENES	Mercredi 7 janvier 2026	ALLERGENES	Jeudi 8 janvier 2026	ALLERGENES	Vendredi 9 janvier 2026	ALLERGENES
Entrée	/		/				Endives et pommes vinaigrette	moutarde, sulfites	/	
Plat	Burger végétarien : salade iceberg, pané végétal, tranche de cheddar et sauce ketchup maison	gluten, lait, sulfites	Sauté de dinde LR sauce basquaise	gluten	Œufs brouillés maison	œuf, lait	Poisson pané sauce tartare	gluten, œuf, moutarde, poisson	Sauté de jeune bovin sauce aux olives	gluten, céleri
Alt végé			<i>Boulettes mexicaines sauce basquaise</i>	gluten	/		/		<i>Pavé blé cantal AOP</i>	gluten, lait
Garniture	Pommes de terre pop's	/	Pommes de terre et ratatouille	/	Macaronis sauce curry	gluten, lait	Riz aux petits légumes	céleri	Bâtonnets de polenta	lait, œuf
Laitage	Yaourt nature	lait	Yaourt framboise	lait	Camembert	lait	Fromage blanc vrac	lait	Galette républicaine	œuf, lait, gluten, soja, fruits à coque
Dessert	Fruit de saison	/	Fruit de saison	/	Compote de fruits maison	/			Clémentine	/
Goûter	Baguette et chocolat - Compote	gluten	Baguette et fromage - Compote	gluten, lait	Baguette viennoise chocolat - Fruit de saison	gluten, lait	Baguette et confiture d'abricot - Lait	gluten, lait	Baguette et confiture de fraise - Fruit de saison	gluten
	Lundi 12 janvier 2026	ALLERGENES	Mardi 13 janvier 2026	ALLERGENES	Mercredi 14 janvier 2026	ALLERGENES	Jeudi 15 janvier 2026	ALLERGENES	Vendredi 16 janvier 2026	ALLERGENES
Entrée	Carottes râpées et raisins secs	moutarde, sulfites	Œufs durs et mayonnaise maison	œuf, moutarde					Salade coleslaw et mayonnaise maison	œuf, moutarde
Plat	Couscous merguez	/	Haricots blancs à l'italienne	lait	Émincé de boeuf sauce tajine	gluten, céleri	Pané croustillant au fromage	gluten, lait	Poisson frais du jour sauce au lait de coco	poisson, céleri, lait
Alt végé	légumes couscous et pois chiche	céleri, gluten	/		<i>Boulettes lentilles patate douce carottes sauce tajine</i>	gluten, céleri	<i>Collèges : Émincé de boeuf sauce au jus</i>	gluten, céleri	/	
Garniture	Semoule	gluten	Purée de pommes de terre	lait	Pennes	gluten	Épinards à la crème / Poêlée campagnarde	lait, gluten /	Poêlée campagnarde / Pommes de terre et lentilles	/
Laitage	Yaourt nature en poche et miel	lait	Cantal AOP	lait	Yaourt nature au sucre de canne	lait	Yaourt nature en vrac	lait	Comté AOP	lait
Dessert	Salade d'oranges à la cannelle	/	Compote de fruits maison	/	Salade de fruits maison	/			Fruit de saison	/
Goûter	Baguette et fromage - Compote	gluten, lait	Baguette viennoise chocolat - Fruit de saison	gluten, lait	Baguette et confiture de fraise - Lait	gluten, lait	Baguette et confiture de fraise - Fruit de saison	gluten	Baguette et chocolat - Lait	gluten, lait
	Lundi 19 janvier 2026	ALLERGENES	Mardi 20 janvier 2026	ALLERGENES	Mercredi 21 janvier 2026	ALLERGENES	Jeudi 22 janvier 2026	ALLERGENES	Vendredi 23 janvier 2026	ALLERGENES
Entrée	Houmous lentilles corail, carottes et cumin	sésame	Velouté de courgette et carottes	céleri, lait			Salade croquante d'hiver façon "Krautsalat" (chou rouge, pomme, carotte)	moutarde, sulfites	Carottes râpées vinaigrette	moutarde, sulfites
Plat	Dahl de lentilles aux épinards	céleri, lait	Poisson pané et rondelle de citron	poisson, gluten	Feuilleté à l'emmental	gluten, lait, œuf	Émincé de poulet à la crème et au paprika	lait, gluten	Risotto aux champignons maison	lait, céleri
Alt végé			/		Salade verte et maïs	/	<i>Feuilleté au fromage</i>	gluten, lait, œuf	/	
Garniture	Riz	/	Gratin de chou-fleur et PDT	lait, céleri, gluten			Spaetzle aux petits légumes	gluten, céleri	/	
Laitage	St Nectaire AOP	lait	Crème dessert au chocolat	lait	Yaourt grec vrac	lait	Yaourt nature	lait	Yaourt nature	lait
Dessert	Purée de pomme en poche	/	Salade de fruits maison	/	Brownie maison	lait, gluten, œuf	et coulis de fruits rouges	/	Fruit de saison	/
Goûter	Baguette et chocolat - Lait	gluten, lait	Baguette et confiture fraise - Fruit de saison	gluten	Baguette viennoise au chocolat - Compote	gluten, lait	Baguette et confiture d'abricot - Fruit de saison		Baguette et fromage - Compote	gluten, lait
	Lundi 26 janvier 2026	ALLERGENES	Mardi 27 janvier 2026	ALLERGENES	Mercredi 28 janvier 2026	ALLERGENES	Jeudi 29 janvier 2026	ALLERGENES	Vendredi 30 janvier 2026	ALLERGENES
Entrée	/		Maquereaux à la tomate	poisson			Velouté de butternut	lait	Salade verte et dés d'emmental	lait, moutarde, sulfites
Plat	Émincé de kebab de volaille, salade verte, pain pita et sauce tartare	gluten, œuf, moutarde	Chili végétarien maison	gluten, céleri	Pizza tomate et fromage	gluten, lait	Écoles : Émincé de bœuf sauce provençale ou boulettes mexicaines sauce provençale	gluten	Poisson frais du jour sauce crème	poisson, gluten, lait
Alt végé	Émincé de kebab végétarien	gluten	/		/		<i>Collèges : Pizza sauce tomate et fromage</i>	gluten, lait	/	
Garniture	Pommes de terre pop's	/	Riz	/	Salade verte	/	écoles : Coquillettes	gluten	Pommes de terre et haricots verts	/
Laitage	Yaourt framboise	lait	St Nectaire AOP	lait	Yaourt nature	lait	Camembert	lait	Yaourt nature	lait
Dessert	Fruit de saison	/	Purée de pomme abricot en	/	Fruit de saison	/	Far aux pommes	œuf, lait, gluten	Fruit de saison	/
Goûter	Baguette et confiture d'abricot - Compote	gluten	Baguette viennoise au chocolat - Lait	gluten, lait	Baguette et Fromage - Compote	gluten, lait	Baguette et chocolat - Fruit de saison	gluten	Baguette et confiture de fraise - Fruit de saison	gluten

D'après le règlement INCO sur l'information du consommateur sur les produits alimentaires, qui découle du Règlement n°1169/2011 et du décret n° 2015-447, il est obligatoire de présenter clairement les allergènes sur les menus en restauration collective. La liste des **14 allergènes** à déclaration obligatoire (ADO) est la suivante :



Crustacés



Mollusques



Lait



Moutarde



Gluten



Œufs



Poisson



Fruits à coque



Sulfites



Céleri



Lupin



Soja



Arachides



Sésame