

Déjeuners de la semaine du 19 au 23 Janvier 2026

Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23
Sardines au citron 1.9.10 Choux rouge BIOLOCAL pommes fruits Salade composée BIO	Jambon de bayonne IGP VPF Piémontaise 8 Salade composée BIO	Feuilleté au fromage 1.4.6.8 Betterave BIOLOCAL Salade composée BIO	Rosette de Lyon VPF Céleri BIOLOCAL rémoulade 1.8 Salade composée BIO	Roulade aux olives VVF Pomelos BIO Salade composée BIO
°Tomate farcie végétarienne Courgettes BIO sautées à l'ail 6	Paupiette de dinde VVF aux champignons 2.4 Coquillettes BIO 1.6	Rôti de porc BBC VPF Lentilles vertes BIOLOCAL	Sauté de bœuf VBF aux oignons 1.2 Frites 4	Côte de porc VPF Sauce charcutière Petits pois BIO 6
°Chili sin carné au Pois chiche BIO Riz Pilaf BIO 6	Filet de hoki MSC sauce crustacé 2.9.10 Haricot vert BIO 6	Pavé de poisson bordelaise 2.9.10 Carotte BIO braisés 6	°Nuggets de cantal AOP 6 Fondue de poireaux à la crème 6	Filet de merlu MSC aux fruits de mer 2.9.10 Brocolis BIO 6
*Laitage nature BIO 6	*Laitage nature BIO 6	*Laitage nature BIO 6	*Laitage nature BIO 6	*Laitage nature BIO 6
*Fruit de saison BIO et BIOLOCAL	Mousse au caramel 4.8 *Fruit de saison BIO et BIO LOCAL	*Fruit de saison BIO et BIOLOCAL	Liégeois aux café 4.8 *Fruit de saison BIO et BIO LOCAL	*Fruit de saison BIO et BIOLOCAL

!! LISTE DES ALLERGENES A TITRE INDICATIF SOUS RESERVE DE MODIFICATION LE JOUR DE MENU !! 1.Arachide 2.Céleris 3.Crustacés 4.Gluten (pain TLJ) 5.Fruit à coque 6.Lait 7.Lupin 8.Oeuf 9.Poisson 10.Fruit de mer 11.Moutarde 12.Sésame 13.Soja 14.Sulfites.

Le vinaigre contient naturellement des sulfites, par conséquent toutes les vinaigrettes et la moutarde en contiennent.

Pain **BIO** IDF Tous les mardi et jeudi soir

*aide union européenne à destination des écoles

°Plat végétarien Produit bio et local: **BIOLOCAL**

Diner de la semaine du 19 au 23 Janvier 2026

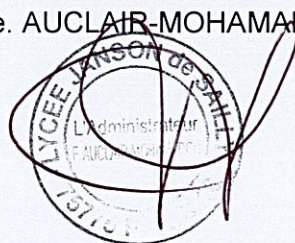
Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23
Buffet d'entrées Potage Maison	Buffet d'entrées Potage Maison	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées Potage Maison
Sauté de poulet BIOLOCAL VVF provençale 1.2.4	Tartiflette au reblochon AOP	Brochette de dinde VVF thym et citron	Steack haché VBF façon bouchère sauce poivre 1.2.4	Filet de poisson frais sauce Hollandaise 2.9.10
Purée de céleri	Salade verte	Jardinière de légumes 6	Pommes de terre vapeur BIOLOCAL vapeur Persillées	Epinards à la crème BIO 6
Edam BIO 6	Babybel BIO 6	Fromage blanc BIOLOCAL 6	Bleu D'auvergne 6	Emmental BIO 6
*Fruit de saison BIO et BIOLOCAL	Paris-Brest 1.6.9 *Fruit de saison BIO et BIO LOCAL	*Fruit de saison BIO et BIOLOCAL	Crème caramel 6.9 *Fruit de saison BIO et BIO LOCAL	*Fruit de saison BIO et BIOLOCAL

VBF: viande bovine Française, **VPF:** viande porcine Française, **VOF:** viande ovine Française, **VVF:** viande de volaille Française,

Le Proviseur
P. FOURNIÉ



L'administratrice
Me. AUCLAIR-MOHAMADOU



Le Technicien restauration
C. CHAUMON

Déjeuners de la semaine du 26 au 30 janvier 2026

Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30
Rilette BBC Maquereau à la tomate 1.2.3.4.9.10 Salade composée BIO	Radis BIOLOCAL / Beurre 6 Salade choux rouge BIOLOCAL aux pommes BIO Salade composée BIO	Salade de pomme de terre BIOLOCAL aux lardon VPF Salade d'endives BIO Salade composée BIO	Carotte BIOLOCAL à l'orange Œuf dur BIO / Mayonnaise 1.8.11 Salade composée BIO	Betteraves cru râpées BIOLOCAL Salade de riz BIO /maïs et thon Salade composée BIO
Bœuf bourguignon VBF 1.2.4 Farfale BIO 4.6	Riz BIO sauté aux carottes et petit pois BIO 6 Céléri BIO braisé	Fricassé de poulet VVF BIOLOCAL caramélisé au gingembre 1.2.4 Purée de pomme de terre 4	Sauté de porc VPF sauce moutarde 1.2.4.6.11 Mélange quinoa BIO et Boulgour BIO 6	Filet de poisson MSC au crevette persillées 1.2.3.4..6.9.10 Cuisse de poulet VVF BIOLOCAL au romarin du potager
Filet de merlu MSC Mariné au citron et curcuma 1.2.3.4.6.9.10 Navets et champignons sautés BIOLOCAL 6	Potée de patates douce BIOLOCAL Lentilles corail BIOLOCAL 6	Fenouille BIOLOCAL braisé 6 Haricot vert BIO à l'ail et persil 6	Filet de hoki Sauce à l'oseille 1.2.3.4..6.9.10 Brocolis BIO 6	Courgettes BIO Pommes boulangère BIOLOCAL (pommes de terre rondelles COOP10 jours de précommande)
*Laitage nature BIO 6	*Laitage nature BIO 6	*Laitage nature BIO 6	*Laitage nature BIO 6	*Laitage nature BIO 6
Gateaux BIO *Fruit de saison BIO et BIO LOCAL	*Fruit de saison BIO et BIOLOCAL	*Fruit de saison BIO et BIOLOCAL	Eclaire au chocolat 1.4.6.8 *Fruit de saison BIO et BIOLOCAL	*Fruit de saison BIO et BIOLOCAL

!! LISTE DES ALLERGENES A TITRE INDICATIF SOUS RESERVE DE MODIFICATION LE JOUR DE MENU !! 1.Arachide 2.Céleris 3.Crustacés 4.Gluten (pain TLJ) 5.Fruit à coque 6.Lait 7.Lupin 8.Oeuf 9.Poisson 10.Fruit de mer 11.Moutarde 12.Sésame 13.Soja 14.Sulfites.

Le vinaigre contient naturellement des sulfites, par conséquent toutes les vinaigrettes et la moutarde en contiennent.

Pain BIO IDF Tous les mardi et jeudi soir

*aide union européenne à destination des écoles

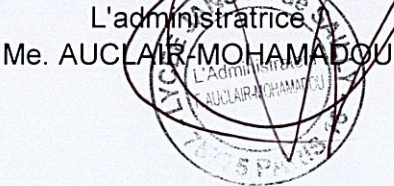
Plat végétarien Produit bio et local: **BIOLOCAL**



Diner de la semaine du 26 au 30 janvier 2026

Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30
Buffet d'entrées Potage Maison	Buffet d'entrées Potage Maison	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées Potage Maison
Spaghetti à la carbonara ou °aux légumes .8.4	Filet mignon VPF BBC au miel 1.2.11 Pommes au four ou Pennes au pesto BIO 4.8	Blanquette de poulet BIOLOCAL VVF RIZ BIO et petit légumes 1.2.4.6	Emincé de bœuf VPF aux poivrons 1.2.4 Pomme de terre grenaille BIOLOCAL / Celeris BIO	Filet de poisson MSC sauce Hollandaise 1.2.3.4..6.9.10 Polenta au légumes BIO
*Laitage BIO 6	*Laitage BIO 6	Yaourt BIOLOCAL 6	*Laitage BIO 6	*Laitage BIO 6
*Fruit de saison BIO et BIOLOCAL	Beignet au sucre 1.4.6.8 *Fruit de saison BIO et LOCAL BIO	*Fruit de saison BIO et BIOLOCAL	Riz au semoule *Fruit de saison BIO et LOCAL BIO	*Fruit de saison BIO et BIOLOCAL

VBF: viande bovine Francaise, **VPF:** viande porcine Francaise, **VOF:** viande ovine Francaise, **VVF:** viande de volaille Francaise,



Le Technicien restauration
C. CHAUMON