



lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

Liste des  
allergènes:

1:Céréales, 2 Crustacés, 3 Oeufs, 4 Poissons, 5 Arachides, 6 Soja, 7 Lait, 8 Fruits à coques, 9 Céleri, 10 Moutarde, 11 Graines de sésame,  
12 Anhydride sulfureux, 13 Lupin, 14 Mollusques

**semaine du  
12 au 16  
janvier  
2026**

friand fromage (1,3,6,7,8)  
brochette de volaille (1)  
carottes à la crème (7)  
f.blanc (7)  
banane

salade nordique (4,10)  
curry de pois chiches  
riz de camargue (1,7)  
tomme catalane (7)  
pomme ou fruit

salade indienne  
(1,8,10)  
sauté de porc  
provençal (1)  
courge butternut  
rôtie  
st môtret (7)  
mandarine

salade verte (10,11)  
taureau à l'anchois (1,4)  
gratin de brocolis (1,7)  
cantal (7)  
gaufre (1,3,7)

salade mixte (7,10)  
calamars à l'américaine  
(7,14)  
spaghettis 1/2 complètes  
(1,3,7)  
chevretine (7)  
crème dessert (6,7)

**semaine du  
19 au 23  
janvier  
2026**

mousse de canard (3,7)  
lasagnes bolognaise (1,7)  
emmental (7)  
ananas

salade de pâtes (1,2,4,7,10)  
falafell aux pois chiches  
gratin de chou fleur (1,7)  
p.suisse (7)  
mandarine

potage de légumes  
tajine d'agneau aux  
fruits secs (1,8)  
crèmeux de polenta  
au parmesan (1,7)  
f.blanc (7)  
banane

salade paysanne (1,10)  
saucisse de Toulouse  
gnocchis à la tomate  
(1,2,3,6,7)  
ptit louis (7)  
flan caramel (3,7)

salade express (7,10)  
filet de poisson meunière  
(1,4)  
p.pois à la française  
tomme blanche (7)  
fondant haricolas (3)

légende: bio, bio et local, local, label

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent varier en fonction des approvisionnements

Le double choix est soumis à l'ordre de passage des élèves. Pour lutter contre le gaspillage alimentaire il ne peut pas y avoir le choix jusqu'à la fin du service