

MENU SEMAINE 02 - PRIMAIRE

Du 05 au 09 Janvier 2026

Lundi 05 Janvier 2026

Chili Sin Carne

Riz

Comté

Compote de pommes/poires

Mardi 06 Janvier 2026

Salade de pomme de terre ciboulette

Sauté de porc aux oignons

Beignet de légumes

Yaourt

Jeudi 08 Janvier 2026

Salade de chou blanc

Filet de poisson meunière

Epinards béchamel

« Galette des Rois »

Vendredi 09 Janvier 2026

Salade verte

Sauté de bœuf sauce poivre

Gratin dauphinois

Fromage blanc de Gérentes

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des produits de saison et sous réserve de nos approvisionnements

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit "INCO"): Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: gluten, crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, outarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

MENU SEMAINE 03 - PRIMAIRE

Du 12 au 16 Janvier 2026

Lundi 12 Janvier 2026

Salade de pépinettes
Sauté de poulet au jus
Brocolis persillé
Crème dessert locale

Mardi 13 Janvier 2026

Omelette
Petits pois au jus
Petit suisse aux fruits
Clémentine

Jeudi 15 Janvier 2026

Crêpe au fromage
Steak haché
Purée de pomme de terre
Liégeois au chocolat

Vendredi 16 Janvier 2026

Salade verte
Tartiflette
(avec 1 tranche de jambon)
Fromage blanc

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des produits de saison et sous réserve de nos approvisionnements

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit "INCO"): Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: gluten, crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, outarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

MENU SEMAINE 04 - PRIMAIRE

Du 19 au 23 Janvier 2026

Lundi 19 Janvier 2026

Saucisse du Nord-Isère
Riz niçois
Petit suisse aux fruits
Eclair à la vanille

Mardi 20 Janvier 2026

Poisson meunière
Purée de potimarron
Vache qui rit
Kiwi

Jeudi 22 Janvier 2026

Mâche
Hamburger
Frites
Compote

Vendredi 23 Janvier 2026

Salade de cœur de blé
Sauté de volaille au jus
Chou-fleur ail et persil
Donuts

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des produits de saison et sous réserve de nos approvisionnements

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit "INCO"): Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: gluten, crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, outarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

MENU SEMAINE 05 - PRIMAIRE

Du 26 au 30 Janvier 2026

Lundi 26 Janvier 2026

Poisson & citron
Epinards béchamel
Tomme du Châtelard
Clémentine

Mardi 27 Janvier 2026

Betteraves
Saucisse au chou
Pomme de terre vapeur ail et persil
Compote Bio

Jeudi 29 Janvier 2026

Surimi
Couscous de poulet
Semoule
Yaourt Bio de Léoncel

Vendredi 30 Janvier 2026

Taboulé
Sauté de bœuf à la mexicaine
Haricots verts ail et persil
Tarte au flan

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des produits de saison et sous réserve de nos approvisionnements

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit "INCO"): Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: gluten, crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, outarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

MENU SEMAINE 06 - PRIMAIRE

Du 02 au 06 Février 2026

Lundi 02 Février 2026

Crêpe jambon & fromage
Ratatouille
Yaourt à la banane de **chez Collet**
Crêpe au chocolat

Mardi 03 Février 2026

Blanquette de poisson
Carottes ail et persil
Meule de Savoie
Pomme

Jeudi 05 Février 2026

Salade verte
Sauté de porc
Gratin dauphinois
Fromage blanc aux fruits

Vendredi 06 Février 2026

Salade d'endives
Tacos
Frites
Yaourt à boire

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des produits de saison et sous réserve de nos approvisionnements

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit "INCO"): Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: gluten, crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, outarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.