

## 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 Géroentes

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.