

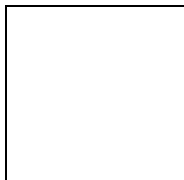





bon appetit a tous!



SEMAINE DU LUNDI 26 JANVIER AU VENDREDI 30 JANVIER 2026

LUNDI 26/01	Entrée	Céleri rémoulade Saucisse de Toulouse Haricots blancs à la tomate Fruit <i>Sv : filet meunière</i>	
	Plat protidique		
	Accompagnement		
	Produit laitier		
	Dessert		
MARDI 27/01	Entrée	Salade de p. de terre au thon Omelette <i>bio</i> Salsifis au jus Fruit	
	Plat protidique		
	Accompagnement		
	Produit laitier		
	Dessert		
JEUDI 29/01	Entrée	Cake au olives et jambon Dos de merlu sauce crème Epinards <i>bio</i> Fruit	
	Plat protidique		
	Accompagnement		
	Produit laitier		
	Dessert		
VENDREDI 30/01	Entrée	Menu élaboré avec les CM2 du Provence ainsi que la participation à la production du repas le mercredi 28/01/2026	
	Plat protidique		
	Accompagnement		
	Produit laitier		
	Dessert		
		Haricots beurre Couscous et ses légumes (Merguez et poulet) Semoule <i>bio</i> Pana cotta au coulis de fruits rouges <i>Sv : coucou végétarien</i>	

Attention !!!

Conformément au règlement CE n°1169/2011 (règlement dit INCO)

Les plats sont susceptibles de contenir **les allergènes** énumérés ci-dessous :
Arachide, Crustacés, Fruits à coque, Gluten, Lait, Mollusques, Œufs, Poisson, Soja,
Sésame, Lupin, céleri, Moutarde, Anhydride sulfureux et sulfites.

Tout enfant souffrant d'allergie doit être déclaré au médecin scolaire afin de mettre en Place un P.A.I. (Projet d'Accueil Individualisé).

Les menus peuvent être modifiés en fonction de la disponibilité des produits