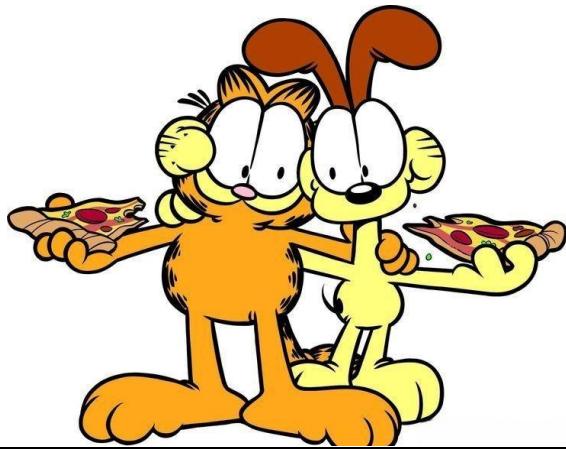


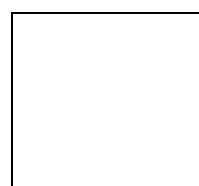


*bon appetit à tous!*



## SEMAINE DU LUNDI 26 JANVIER AU VENDREDI 30 JANVIER 2026

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



**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**