

# MENUS DE LA SEMAINE

Du 19 janvier 2026

au 25 janvier 2026



= Viandes bovines d'origine France

BIO = Issu de l'agriculture biologique

IO = Issu de la production oléonaise

☞ = Fait maison




= Menu végétarien



« Quessadillas de blé garnies  
(épinards et ricotta) (d,f,h) ☞ »

**Fabriqués dans un atelier utilisant : arachides(a),  
céleri(b), crustacés(c), céréales avec gluten(d),  
fruits à coque(e), lait(f), lupin(g), œufs(h),  
poisson(i), mollusques(j), moutarde(k), sésame(l),  
soja(m), sulfites(n).**

Compte tenu des difficultés d'approvisionnement, les menus sont susceptibles d'être modifiés

<b>LUNDI</b> <b>19</b> 	Salade coleslaw (f,h,k) ☞ Quessadillas de blé garnies ☞ (épinards et ricotta) (d,f,h) et salade verte (e,k) Emmental BIO aide UE à destination des écoles (f) Compote BIO
<b>MARDI</b> <b>20</b>	Tartinade de sardine (f,i) ☞ Jambon grillé ☞ Lentilles BIO IO (f) ☞ Ossau Iraty AOP aide UE à destination des écoles (f) Fruit de saison BIO aide UE à destination des écoles



<b>JEUDI</b> <b>22</b>	Cèleri râpé vinaigrette aux noisettes ☞ (b,e,k) Tajine d'agneau ☞ Semoule (d,f) ☞ Petits suisses (f) Ananas rôti ☞ (f)
<b>VENDREDI</b> <b>23</b>	Soupe de potiron à la muscade (b,f) ☞ Poisson frais de la Cotinière ☞ (d,f,h,i) Fondue de poireaux ☞ (f) Comté AOP aide UE à destination des écoles (f) Fruit de saison BIO