



L'AUBERGE DES ÉCOLIERS - RESTAURANT SCOLAIRE - BROONS

MENU DU 5 AU 9 JANVIER 2026

Les déjeuners proposés appliquent l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutrition

*Allergènes

Semaine	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
ENTRÉE	Duo de crudité * moutarde	Taboulé * moutarde	Salade composée * moutarde	Velouté
PLAT PRINCIPAL ET ACCOMPAGNEMENT	Risotto de bœuf	Emincé de porc /chou fleur	Blanquette de poulet / lentilles * lait	Pâtes aux légumes *gluten
DESSERT	Galette des rois * lait	Fromage local fruit de saison * lait	Yaourt local * lait	Fruit de saison



Toutes les viandes sont d'origine française

Sous réserve de changement en fonction des stocks

La préparation des repas se fait à L'Auberge des écoliers avec un maximum de produits locaux et bio





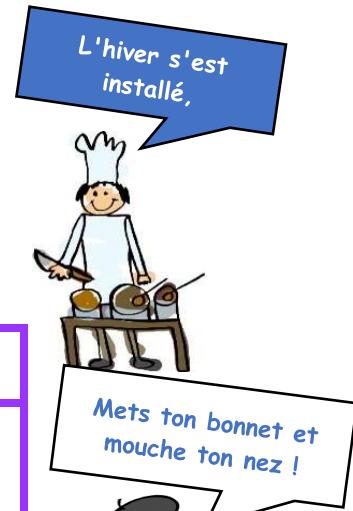
L'AUBERGE DES ÉCOLIERS - RESTAURANT SCOLAIRE - BROONS

MENU DU 12 AU 16 JANVIER 2026

Les déjeuners proposés appliquent l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutrition

*Allergènes

Semaine	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
ENTRÉE	Chou / fromage / œufs durs * moutarde, œufs		Pâté à l'ancienne * moutarde	Potage
PLAT PRINCIPAL ET ACCOMPAGNEMENT	Agneau/Semoule legumes ratatouille	Pizza au fromage salade *lait	Omelette / pâtes * œufs *gluten	Poisson /poireau -riz * poisson
DESSERT	Crème vanille locale * lait	Fruit de saison	Yaourt local * lait	Fruit de saison



Toutes les viandes sont d'origine française

Sous réserve de changement en fonction des stocks

La préparation des repas se fait à L'Auberge des écoliers avec un maximum de produits locaux et bio





L'AUBERGE DES ÉCOLIERS - RESTAURANT SCOLAIRE - BROONS

MENU DU 19 AU 23 JANVIER 2026

Les déjeuners proposés appliquent l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutrition

*Allergènes

Semaine	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
ENTRÉE	Chou rouge * moutarde	Œufs mayonnaise *œuf	Endives, radis, surimi * moutarde	Potage
PLAT PRINCIPAL ET ACCOMPAGNEMENT	Riz cantonais *œuf	Rôti de porc/compote	Poisson/gratin de PDT * poisson, * lait	Omelette au fromage/petits pois * œuf, * lait
DESSERT	Dessert glacé * lait	Fromage et fruit de saison * lait	Yaourt local *lait	Fruit de saison



Toutes les viandes sont d'origine française

Sous réserve de changement en fonction des stocks

La préparation des repas se fait à L'Auberge des écoliers avec un maximum de produits locaux et bio





L'AUBERGE DES ÉCOLIERS - RESTAURANT SCOLAIRE - BROONS

MENU DU 26 AU 30 JANVIER 2026

Les déjeuners proposés appliquent l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutrition

*Allergènes

Semaine	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
ENTRÉE	Carottes râpées * moutarde	Haricots verts /maïs * moutarde,	Salade composée * moutarde,	Potage
PLAT PRINCIPAL ET ACCOMPAGNEMENT	Pâtes bolognaise *gluten	Rougail saucisses/riz *gluten	Poulet/Ebly en sauce *gluten	Riz aux œufs et à la tomate * œuf
DESSERT	Fruit de saison	Glace locale bio * lait	Yaourt local * lait	Fruit de saison



Toutes les viandes sont d'origine française

Sous réserve de changement en fonction des stocks

La préparation des repas se fait à L'Auberge des écoliers avec un maximum de produits locaux et bio





L'AUBERGE DES ÉCOLIERS - RESTAURANT SCOLAIRE - BROONS

MENU DU 2 AU 6 FEVRIER 2026

Les déjeuners proposés appliquent l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutrition

*Allergènes

Semaine	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
ENTRÉE	Macédoine de légumes *œuf	Endives, fromage, radis * moutarde *lait	Betteraves rouges *moutarde	Potage
PLAT PRINCIPAL ET ACCOMPAGNEMENT	Jambon/purée *lait	Omelette/flageolets *œuf	Flammekueche/salade * moutarde	Poisson/gratin de chou-fleur *poisson *lait
DESSERT	Crème locale bio * lait	Fruit de saison	Yaourt local * lait	Fruit de saison

BLAGOUNETTE : Que dit un citron à un voleur ?



Plus un ZESTE ! 😊



Toutes les viandes sont d'origine française

Sous réserve de changement en fonction des stocks

La préparation des repas se fait à L'Auberge des écoliers avec un maximum de produits locaux et bio

