



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

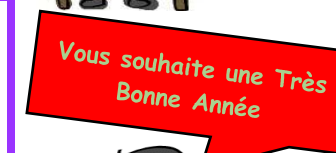
*Allergènes

Semaine	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
ENTRÉE	Duo de crudité <small>* moutarde</small>	Taboulé <small>* moutarde</small>	Salade composée <small>* moutarde</small>	Velouté
PLAT PRINCIPAL ET ACCOMPAGNEMENT	Risotto de bœuf	Emincé de porc /chou fleur	Blanquette de poulet / lentilles <small>* lait</small>	Pâtes aux légumes <small>*gluten</small>
DESSERT	Galette des rois <small>* lait</small>	Fromage local fruit de saison <small>* lait</small>	Yaourt local <small>* lait</small>	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 <small>* moutarde, œufs</small>		Pâté à l'ancienne <small>* moutarde</small>	Potage
PLAT PRINCIPAL ET ACCOMPAGNEMENT	Agneau/Semoule legumes ratatouille	Pizza au fromage salade <small>*lait</small>	Omelette / pâtes <small>* œufs *gluten</small>	Poisson /poireau -riz <small>* poisson</small>
DESSERT	Crème vanille locale <small>* lait</small>	Fruit de saison	Yaourt local <small>* lait</small>	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 <small>* moutarde</small>	Œufs mayonnaise <small>*œuf</small>	Endives, radis, surimi <small>* moutarde</small>	Potage
PLAT PRINCIPAL ET ACCOMPAGNEMENT	Riz cantonais <small>*œuf</small>	Rôti de porc/compote	Poisson/gratin de PDT <small>* poisson, * lait</small>	Omelette au fromage/petits pois <small>* œuf, * lait</small>
DESSERT	Dessert glacé <small>* lait</small>	Fromage et fruit de saison <small>* lait</small>	Yaourt local <small>*lait</small>	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 <small>* moutarde</small>	Haricots verts /maïs <small>* moutarde,</small>	Salade composée <small>* moutarde,</small>	Potage
PLAT PRINCIPAL ET ACCOMPAGNEMENT	Pâtes bolognaise <small>*gluten</small>	Rougail saucisses/riz <small>*gluten</small>	Poulet/Ebly en sauce <small>*gluten</small>	Riz aux œufs et à la tomate <small>* œuf</small>
DESSERT	Fruit de saison	Glace locale bio <small>* lait</small>	Yaourt local <small>* lait</small>	Fruit de saison

Le brouillard de janvier



Annonce un bel été



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 <i>*œuf</i>	Endives, fromage, radis <i>*moutarde *lait</i>	Betteraves rouges <i>*moutarde</i>	Potage
PLAT PRINCIPAL ET ACCOMPAGNEMENT	Jambon/purée <i>*lait</i>	Omelette/flageolets <i>*œuf</i>	Flammekueche/salade <i>*moutarde</i>	Poisson/gratin de chou-fleur <i>*poisson *lait</i>
DESSERT	Crème locale bio <i>* lait</i>	Fruit de saison	Yaourt local <i>* lait</i>	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

