



























## App' Table




### QR CODE:



Retrouvez les menus et du contenu pédagogique sur la restauration scolaire sur l'application App' Table !




Scannez-moi !







lundi 5 janvier 2026	mardi 6 janvier 2026	mercredi 7 janvier 2026	jeudi 8 janvier 2026	vendredi 9 janvier 2026
Salade verte bio (Sub fA) Chou rouge râpé bio m (Sub fA) 		Potage de légumes bio 	Chou blanc râpé bio (Sub fA) & Cube de mimolette Salade d'endives & Cube de mimolette 	Carotte râpées bio (Sub fA) Céleri râpé et mayonnaise 
<b>LE JOUR DU</b>  Riz à la mexicaine (poivrons, haricots rouges..) (plat complet végété) 	Chicken wings Pommes campagnardes 	Sauté de veau bio oriental Gnocchetti Sardi bio & Emmental râpé 	 Steak de colin sauce Nantua Carottes bio braisées 	Boulette boeuf bio au jus Pommes cube vapeur 
Yaourt nature bio (Sub fA) et sucre Yaourt entier aromatisé vanille bio 	Filet de hoki pané Pommes campagnardes 	Pavé de merlu à l'huile parfumée au gingembre Gnocchetti Sardi bio & Emmental râpé 	Pommes de terre lentilles à la provençale (plat végété complet) 	Yaourt bio à la fraise en seau Yaourt nature bio (Sub fA) et sucre 
Cantal (Sub fA) Gouda 	Fruit de saison bio (Sub fA) Fruit de saison bio (Sub fA) 	Fruit de saison Fruit de saison 	 <b>Galettes des rois</b> 	Vinaigrette traditionnelle ciboulette 
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote 			Vinaigrette traditionnelle à l'échalote 	

 Production locale  
 Viande racée  
 Spécialité du chef

 Produits BIO  
 Label Rouge  
 Viande d'origine Française

 Bleu blanc cœur  
 Pêche responsable  
 Plat végétarien

 Nouvelles recettes  
 Appellation d'origine contrôlée  
 Appellation d'Origine Protégée  
 Indication Géographique Protégée  
**Sub fA** : Produit subventionné par FranceAgriMer dans le cadre du programme "Lait et Fruits à l'école"































App' Table

## QR CODE:

Retrouvez les menus et du contenu pédagogique sur la restauration scolaire sur l'application App' Table !

Scannez-moi !



lundi 12 janvier 2026	mardi 13 janvier 2026	mercredi 14 janvier 2026	jeudi 15 janvier 2026	vendredi 16 janvier 2026
 Potage 4 légumes au paprika & Emmental râpé		 Céleri râpé bio (Sub fA) m mayonnaise bio Pomelos bio (Sub fA) et sucre 		 Duo de Carotte et choux blanc (Sub fA) bio 
 Filet de lieu frais sauce sétoise Riz pilaf	Semoule bio et jambalaya (carottes, poivrons rouges, paprika, haricots rouges..) (plat végété complet)  	 Sauté de dinde au basilic Purée de pommes de terre bio et chou-fleur bio 	 Rôti de veau et la sauce au miel Lentilles bio 	 Crozets et dés de dinde & Emmental râpé
	Yaourt nature bio (Sub fA) et sucre Yaourt brassé banane bio  	 Omelette Purée de pommes de terre bio et chou-fleur bio 	 Filet de limande meunière Lentilles bio  	 Crozets sauce fromagère & Emmental râpé 
Fruit de saison bio (Sub fA) Fruit de saison bio (Sub fA) 	Purée de pomme bio vanille 	Crème dessert chocolat	Saint Nectaire AOC (Sub fA) Gouda 	 Gâteau de Savoie 
				Vinaigrette traditionnelle au miel



Production locale



Produits BIO



Bleu blanc cœur



Nouvelles recettes



Appellation d'Origine Protégée



Viande racée



Label Rouge



Pêche responsable



Appellation d'origine contrôlée



Indication Géographique Protégée



Spécialité du chef



Viande d'origine Française



Plat végétarien

**Sub fA** : Produit subventionné par FranceAgriMer dans le cadre du programme "Lait et Fruits à l'école"





App' Table

## QR CODE:

Retrouvez les menus et du contenu pédagogique sur la restauration scolaire sur l'application App' Table !

Scannez-moi !



lundi 19 janvier 2026	mardi 20 janvier 2026	mercredi 21 janvier 2026	jeudi 22 janvier 2026	vendredi 23 janvier 2026
	Salade verte bio (Sub fa) Salade d'endives		Salade de mâche et betterave & Cube de mimolette Carotte râpées bio (Sub fa) & Cube de mimolette	Potage à la courgette bio & Emmental râpé
Pavé de merlu mariné huile parfumée curry Petits pois bio saveur soleil	<b>LE JOUR DU Végé</b> Haricots rouge sauce chili et riz (plat végété complet)	Pilons de poulet rôti bio Pommes lamelles vapeur	Sauté de boeuf bio au paprika Poêlée de légumes saveur du jardin	Escalope de porc charcutière Choux romanesco
		Hachis lentilles tomate (plat complet végété)	Hoki pané Poêlée de légumes saveur du jardin	Steak de colin sauce rougail (tomate concassés, herbes de provenance, citron) Choux romanesco
Fromage fondu Président Fraidou		Pont l'évêque AOP Gouda bio		
Purée de pommes myrtilles	Flan nappé caramel Gélifié chocolat	Fruit de saison bio (Sub fa) Fruit de saison bio (Sub fa)	Gâteau amande poire marron	Fruit de saison Fruit de saison
	Vinaigrette traditionnelle au basilic		Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	



Production locale



Produits BIO



Bleu blanc cœur



Nouvelles recettes



Appellation d'Origine Protégée



Viande racée



Label Rouge



Pêche responsable



Appellation d'origine  
contrôlée



Indication Géographique Protégée



Spécialité du chef



Viande d'origine  
Française



Plat végétarien

**Sub fa** : Produit subventionné par FranceAgriMer dans le cadre du  
programme "Lait et Fruits à l'école"



### App' Table

#### QR CODE:

Retrouvez les menus et du contenu pédagogique sur la restauration scolaire sur l'application App' Table !

Scannez-moi !



lundi 26 janvier 2026	mardi 27 janvier 2026	mercredi 28 janvier 2026	jeudi 29 janvier 2026	vendredi 30 janvier 2026
Salade verte bio (Sub fa) & Cubes d'emmental Radis râpé & Maïs & Cubes d'emmental	Salade de crudités bio (Sub fa) Salade d'endives	Potage de légumes bio m & Emmental râpé	Chou rouge râpé bio m & Cube de mimolette Céleri râpé bio & Cube de mimolette	LE JOUR DU Végé
Pilons de poulet rôti bio Carottes fraîches bio au cumin	Parmentier de colin thym citron (plat complet durable) Laitue Iceberg	Rôti de boeuf bio et sauce orientale Chou-fleur béchamel	Saucisse pure volaille bio Semoule bio et jus de légumes	Papillons à la méditerranéenne (lentilles, carottes, oignons, thym) (plat végété complet)
Colin poêlé Carottes fraîches bio au cumin		Pavé de merlu sauce huile d'olive et citron Chou-fleur béchamel	Semoule façon couscous bio (plat végété complet)	
	Yaourt nature bio (Sub fa) sucre Yaourt entier aromatisé vanille bio			Cantal AOC (Sub fa) Edam
Cake praline rose m		Fruit de saison bio (Sub fa) Fruit de saison bio (Sub fa)	Coupelle de compote de pommes bio Coupelle de purée pomme-banane bio	Fruit de saison Fruit de saison
Vinaigrette traditionnelle au basilic	Vinaigrette traditionnelle au basilic		Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	



Production locale



Produits BIO



Bleu blanc cœur



Nouvelles recettes



Appellation d'Origine Protégée



Viande racée



Label Rouge



Pêche responsable



Appellation d'origine contrôlée



Indication Géographique Protégée



Spécialité du chef



Viande d'origine Française



Plat végétarien



**Sub fa** : Produit subventionné par FranceAgriMer dans le cadre du programme "Lait et Fruits à l'école"



### App' Table

#### QR CODE:

Retrouvez les menus et du contenu pédagogique sur la restauration scolaire sur l'application App' Table !

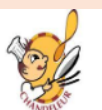
Scannez-moi !



lundi 2 février 2026



Hoki pané  
Potimarron bio béchamel



Yaourt bio à la fraise  
Yaourt nature bio et sucre

**Crêpe moelleuse sucrée**  
une petite recette juste en dessous

mardi 3 février 2026



Riz aux légumes et haricots blancs  
au colombo  
(plat végétarien complet)

Camembert bio (Sub fA)  
Cantal (Sub fA)

Fruit de saison  
Fruit de saison

mercredi 4 février 2026

Chou rouge râpé bio (Sub fA) &  
Cube de mimolette  
Céleri bio rémoulade & Cube de mimolette

Boulettes d'agneau sauce navarin  
(oignons carottes, navets...)  
Petits pois bio à la paysanne

Croq veggie fromage  
Petits pois bio à la paysanne

Cake à la fraise

Vinaigrette m

jeudi 5 février 2026

Potage breton m & Emmental  
râpé & Emmental râpé

Chicken wings  
Haricots verts bio à l'ail

Omelette bio  
Haricots verts bio à l'ail

Fruit de saison bio (Sub fA)  
Fruit de saison bio (Sub fA)

vendredi 6 février 2026

Salade d'endives & Cube de  
mimolette

HAUTS-DE-FRANCE

Rôti de boeuf bio et sauce  
carbonnade  
Pommes campagnardes

Steak de colin sauce waterzoï  
Pommes campagnardes



Purée de pommes rhubarbe

Vinaigrette traditionnelle ciboulette

### Les crêpes

#### Les ustensiles :



#### Les ingrédients :



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine  
Française



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Plat végétarien



Nouvelles recettes



Appellation d'origine  
contrôlée



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée

**Sub fA** : Produit subventionné par FranceAgriMer dans le cadre du programme "Lait et Fruits à l'école"





# App' Table

### QR CODE:

Retrouvez les menus et du contenu pédagogique sur la restauration scolaire sur l'application App' Table !

Scannez-moi !



lundi 9 février 2026	mardi 10 février 2026	mercredi 11 février 2026	jeudi 12 février 2026	vendredi 13 février 2026
	 Salade verte bio ( <b>Sub fA</b> ) & Cube de mimolette Salade d'endives & Cube de mimolette	 Crème de la mer ( <i>maquereaux</i> ) tomate à tartiner Roulade de volaille et cornichons	Potage au potiron bio 	 Carotte râpées bio ( <b>Sub fA</b> ) & Cubes d'emmental Feuille de batavia & Cubes d'emmental
 Brandade polenta pommes de terre (plat complet durable) Salade verte bio ( <b>Sub fA</b> ) 	 Sauté de bœuf bio au curry Carottes bio braisées 	 Penne bolognaise bio (plat complet) & Emmental râpé	 Curry de pois chiche et semoule bio (plat végété complet) 	 Escalope de porc dijonnaise Riz pilaf
	 Pavé de merlu sauce huile d'olive et citron Carottes bio braisées 	Penne et base petits pois crème (plat végété complet)		 Riz haricot rouge petit pois (plat végété complet)
 Pont l'évêque AOP ( <b>Sub fA</b> ) Carré			 Fromage blanc bio ( <b>Sub fA</b> ) nature & Coulis de framboise Fromage blanc bio nature ( <b>Sub fA</b> ) & sucre 	
Fruit de saison bio ( <b>Sub fA</b> ) Fruit de saison bio ( <b>Sub fA</b> ) 	Clafoutis à la poire 	Fruit de saison Fruit de saison		Coup. purée pomme fraise cassis bio Coupelle de compote de pommes bio 
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	Vinaigrette traditionnelle au basilic			Vinaigrette traditionnelle ciboulette



Production locale



Produits BIO



Bleu blanc cœur



Nouvelles recettes



Appellation d'Origine Protégée



Viande racée



Label Rouge



Pêche responsable



Appellation d'origine contrôlée



Indication Géographique Protégée



Spécialité du chef



Viande d'origine Française



Plat végétarien

**Sub fA** : Produit subventionné par FranceAgriMer dans le cadre du programme "Lait et Fruits à l'école"



## App' Table

### QR CODE:

Retrouvez les menus  
et du contenu  
pédagogique sur la  
restauration scolaire  
sur l'application  
App' Table !

Scannez-moi !



lundi 16 février 2026	mardi 17 février 2026	mercredi 18 février 2026	jeudi 19 février 2026	vendredi 20 février 2026
Radis râpé Salade d'endives		Potage cultivateur (carottes, navets, poireaux, pdt) & Emmental râpé	Chou blanc râpé bio (Sub fa) Céleri râpé et mayonnaise	Taboulé cuisiné bio & Cubes d'emmental Salade de riz à la catalane & Cubes d'emmental
Steak de colin à la crème Purée de pommes de terre L	<b>LE JOUR DU Végé</b> Semoule bio et jambalaya (carottes, poivrons rouges, paprika, haricots rouges..) (plat végé complet)	Rôti de veau sauce hongroise Petits pois bio à la lyonnaise	Emincé de volaille bio au jus Riz créole	Saucisse de Francfort Haricots verts bio relevés au colombo
		Filet de limande meunière Petits pois bio à la lyonnaise	Riz à l'indienne (plat végé complet)	Pavé de merlu mariné huile parfumée curry Haricots verts bio relevés au colombo
	Saint Nectaire AOC Tomme blanche		Yaourt aux fruits I des Bas Vignons Corbeil Yaourt nature bio (Sub fa) et sucre	
Purée de pommes poires	Beignet au chocolat Beignet aux pommes	Fruit de saison bio (Sub fa) Fruit de saison bio (Sub fa)		Fruit de saison (Sub fa) Fruit de saison (Sub fa)
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote			Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	



Production locale



Produits BIO



Bleu blanc cœur



Nouvelles recettes



Appellation d'Origine Protégée



Viande racée



Label Rouge



Pêche responsable



Appellation d'origine  
contrôlée

Indication Géographique Protégée



Spécialité du chef



Viande d'origine  
Française



Plat végétarien

**Sub fa** : Produit subventionné par FranceAgriMer dans le cadre du programme "Lait et Fruits à l'école"




























## App' Table

### QR CODE:

Retrouvez les menus et du contenu pédagogique sur la restauration scolaire sur l'application App' Table !

Scannez-moi !



lundi 23 février 2026	mardi 24 février 2026	mercredi 25 février 2026	jeudi 26 février 2026	vendredi 27 février 2026
Salade de mâche et betterave Salade du chef bio 		Céleri râpé bio & Cube de mimolette Chou rouge râpé bio & Cube de mimolette  	Potage Longchamps (petits pois, oignons, pdt) & Emmental râpé	   Carottes râpées bio Pomelos bio et sucre
 Sauté de boeuf bio sauce bourgogne Lentilles bio à la tomate 	Macaroni à la mexicaine (haricots rouges, poivrons..) bio (plat végété complet)  	 Escalope de porc sauce lyonnaise Purée carotte et patate douce	 Steak haché bio au jus Boullgour bio	 Hoki pané Riz créole
 Pavé de colin aux herbes de provençes Lentilles bio à la tomate 		 Pavé de merlu sauce huile d'olive et citron  Purée carotte et patate douce	Pommes de terre lentilles à la provençale (plat végété complet) 	
 Yaourt nature bio et sucre Yaourt entier aromatisé vanille bio 	Edam Pont l'évêque AOP 			
	Fruit de saison Fruit de saison	 Cake aux myrtilles	 Fruit de saison bio Fruit de saison bio 	Flan au chocolat Flan à la vanille
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote		Vinaigrette m		Vinaigrette traditionnelle ciboulette



Production locale



Produits BIO



Bleu blanc cœur



Nouvelles recettes



Appellation d'Origine Protégée



Viande racée



Label Rouge



Pêche responsable



Appellation d'origine contrôlée



Indication Géographique Protégée



Spécialité du chef



Viande d'origine Française



Plat végétarien



Sub fa : Produit subventionné par FranceAgriMer dans le cadre du programme "Lait et Fruits à l'école"






















## App' Table

### QR CODE:

Retrouvez les menus et du contenu pédagogique sur la restauration scolaire sur l'application App' Table !

Scannez-moi !



lundi 2 mars 2026	mardi 3 mars 2026	mercredi 4 mars 2026	jeudi 5 mars 2026	vendredi 6 mars 2026
Salade d'endives Salade de mâche et betterave	Laitue Iceberg Salade de crudités bio 	Potage dubarry (chou-fleur, pdt, crème fraîche) & Emmental râpé 	Carottes râpées bio & Cubes d'emmental Chou rouge râpé bio & Cubes d'emmental 	
 Escalope de poulet normande Blé bio 	Cordon bleu Petits pois bio à la lyonnaise 	 Filet de hoki sauce curry Brocolis	<b>LE JOUR DU</b>  Pâtes farcies au fromage bio base tomate bio (plat végété complet) 	 Rôti de boeuf bio et sauce bobotie (tomate, abricots secs, raisins, ail...) Haricots blancs au jus
Omelette bio Blé bio 	Pané mozzarella Petits pois bio à la lyonnaise 		Poisson blanc gratiné au fromage Haricots blancs au jus 	
	Yaourt nature bio et sucre  Yaourt brassé banane bio 			Cantal  Tomme blanche
Purée de pomme bio  		Fruit de saison bio  Fruit de saison bio 	Fruit de saison bio Fruit de saison bio 	Fruit de saison Fruit de saison
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	Vinaigrette traditionnelle au basilic		Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	



Production locale




Produits BIO



Bleu blanc cœur



Nouvelles recettes 



Viande racée



Label Rouge




Pêche responsable



Plat végétarien



Appellation d'origine contrôlée 



Spécialité du chef



Viande d'origine Française



Appellation d'Origine Protégée

Indication Géographique Protégée

**Sub fa** : Produit subventionné par FranceAgriMer dans le cadre du programme "Lait et Fruits à l'école"