



## RESTAURANT SCOLAIRE GASSIN

## MENUS



Janvier 2026	LUNDI	Allergènes	MARDI	Allergènes	MERCREDI	Allergènes	JEUDI	Allergènes	VENDREDI	Allergènes
SEMAINE du : 05/01 au 09/01/26	Celeri rave Steak haché VBF Duo de légumes Fromage/Galette des rois 	<b>10.12</b>  	Salade verte Pâtes au saumon Fromage Compote	<b>10.12</b> <b>1.4.7</b> <b>7</b>  	Pâté volaille/Cornichons Légumes farcis Boulgour Crème mont blanc	<b>10.12</b>  	Betteraves et fétâ Sauté de porc VF aux olives Carottes sautées Fruit	<b>7.10.12</b>  	Lentilles vinaigrette Pané de blé Epinards à la crème Laitage/Fruit	<b>10.12</b> <b>1.6.7</b> <b>7</b> <b>7</b>
SEMAINE du : 12/01 au 16/01/26	Duo de choux Pot au feu (Bœuf VBF) Fromage Blanc	<b>10.12</b> <b>9</b> <b>7</b>	Radis/beurre Poisson sauce citron aneth Riz Basmati Fromage/Compote	<b>7</b> <b>4.7</b>  	Haricots verts vinaigrette Jambon Purée Fromage/Fruit Viennoiserie/Jus de fruit	<b>10.12</b>  	Velouté de potiron Brochette de dinde Petit pois Fromage/Fruit	<b>7</b>  	Friand fromage Tortilla de pomme de terre Gratin de chou-fleur Fromage/Fruit	<b>1.3.7</b> <b>3</b> <b>7</b> <b>7</b>
SEMAINE du : 19/01 au 23/01/26	Couscous: Boulette de bœuf VBF Légumes et Semoule Laitage/Fruit	<b>1</b> <b>7</b>	Salade/dés de fromage Colin meunière MSC Tian Pâtisserie	<b>7.10.12</b> <b>1.4</b>  	Pois chiches Pilons de poulet Endives béchamel Fromage/Fruit Banane/Biscotte confiture	<b>10.12</b>  	Carottes râpées Rôti de dinde VF Flageolets Fromage/Compote	<b>10.12</b>  	Œuf mimosa Grinioc orge/épeautre Duo de légumes Fromage/Fruit	<b>3</b> <b>1.7</b> <b>7</b>
SEMAINE du : 26/01 au 30/01/26	Coleslaw Poisson sauce bisque Ebly/Légumes Laitage	<b>10.12</b> <b>2.4.7</b> <b>1</b> <b>7</b>	Soupe de légumes Rôti de porc VPF Haricots blancs cuisinés Fromage/Fruit	<b>9</b>  	Betteraves Burger de pomme de terre Salade Liégeois Compote/Madeleine	<b>10.12</b> <b>1.3.6.7</b> <b>10.12</b> <b>7</b>  	Asperges Nems au poulet Nouilles aux légumes Fromage/Fruit	<b>10.12</b> <b>3.4.6</b> <b>1.6.8</b> <b>7</b>	Pizza Tofu emmental Salsifis Laitage/Fruit	<b>1.7</b> <b>6.7</b> <b>7</b>



## LEGENDE COULEURS

Aliments Bio
Poisson frais
Gouter périscolaire
Repas sans viande ni poisson

Fait Maison

## LISTE DES 14 ALLERGENES MAJEURS :

- 1 Céréales contenant du Gluten ( blé,seigle,orge,avoine,épeautre,kamut)
- 2 Crustacés (crabe,crevettes,...)
- 3 Œufs et produits à base d'œufs
- 4 Poissons et produits à base de poisson
- 5 Arachides (huile de cacahuètes, d'arachide )
- 6 Soja
- 7 Lait
- 8 Fruits à coque (amandes,noisettes,pistaches,noix...)
- 9 Cèleri
- 10 Moutarde
- 11 Graines de Sésame
- 12 Anhydride sulfureux et sulfite en concentration
- 13 Lupin
- 14 Mollusques (escargots,moules,calmars,surimi...)



GASSIN

www.mairie-gassin.fr

04 94 56 62 00