



RESTAURATION MUNICIPALE

Menus du 05 au 09 janvier 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Accueil du Matin	<i>Lait / Pain</i> <i>Petit Louis à tartiner</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Compote pomme/ananas</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Orange</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Beurre / Confiture</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Yaourt à boire</i>
ENTREES	<i>Betteraves cuites bio</i>	<i>Rillettes de thon</i> <i>Pâté de campagne cornichon</i> <i>Filet de sardine et beurre</i>	<i>Céleri rémoulade</i>	<i>Velouté de poireaux au fromage fondu</i>	<i>Taboulé bio</i> <i>Betteraves cuites</i> <i>Salade de lentilles</i>
# PLATS ET GARNITURE	<i>Tarte tomate et thon</i> <i>Salade</i>	<i>Chili sin carné</i> <i>Riz</i>	<i>Paupiette de veau</i> <i>Paupiette de saumon</i> <i>Pommes fruits</i>	<i>Escalope de Dinde à la crème</i> <i>Nuggets Végé</i> <i>Haricots beurre</i>	<i>Filet de poisson pané au citron</i> <i>Chou fleur Bio</i>
FROMAGES ET DESSERTS	<i>Cantal</i> <i>Orange Bio</i> <i>Emmenthal</i> <i>Kiwi Bio</i> <i>Gouda</i> <i>Pomme Bio</i>	<i>Galette des rois</i>	<i>Fromage Ananas chantilly</i>	<i>Petit suisse</i> <i>Compote Bio</i>	<i>Crème dessert vanille</i> <i>Entremet café</i> <i>Yaourt Bio fraise</i>
Accueil du Soir	<i>Lait / Pain</i> <i>Orange / Chocolat / Beurre</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Crème chocolat / Biscuit</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Fromage blanc</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Poire</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Compote pommes cerises</i>

*Menus sous réserve de modifications liées à des problèmes d'approvisionnement ou de production.**# Le plat est servi en fonction du régime alimentaire choisi au moment de l'inscription à la restauration scolaire.*** Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles .**Information des consommateurs (règlement CE n°1169/2011,) nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : présence possible de gluten, crustacés, mollusques, poissons, œufs, lait, arachide, sésame, fruits à coque, soja, céleri, moutarde, lupin, sulfites*



RESTAURATION MUNICIPALE

VILLE D ' HEROUVILLE ST CLAIR



Menus du 12 au 16 janvier 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Accueil du Matin	<i>Lait / Pain</i> <i>Saint Moret</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Compote</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Banane / gaillardise</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Beurre / Chocolat</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Fromage blanc aux fruits</i>
ENTREES	<i>Chou rouge vinaigrette</i> <i>Coleslaw</i> <i>Champignons vinaigrette</i>	<i>Velouté de potiron</i>	<i>Feuilleté au fromage</i>	<i>Carottes râpées</i>	<i>Macédoine de légumes</i> <i>Haricots verts sauce Bulgare</i> <i>Cœur de palmier sauce moutarde</i>
# PLATS ET GARNITURE	<i>Steak sauce au poivre</i> <i>Beignet de poisson</i> <i>Pommes sautées</i>	<i>Raviolis de légumes</i>	<i>Cuisse poulet</i> <i>Lieu sauce tomate</i> <i>Petits pois</i>	<i>Rôti de porc BBC sauce forestière</i> <i>Rôti de dinde sauce Forestière</i> <i>Galette végé BBC</i> <i>Haricots verts</i>	<i>Omelette Bio</i> <i>Brocolis Bio Pommes de terre</i>
FROMAGES ET DESSERTS	<i>Chanteneige Banane Bio</i> <i>Chanteneige Clémentines Bio</i> <i>Chanteneige Kiwi Bio</i>	<i>Gâteau poire chocolat</i>	<i>Babybel Bio</i> <i>Compote pommes fraises</i>	<i>Yaourt nature fermier BBC</i>	<i>Rondelé Bio</i> <i>Orange Bio</i> <i>Rondelé Bio</i> <i>Pomme Bio</i> <i>Rondelé Bio</i> <i>Ananas</i>
Accueil du Soir	<i>Lait / Pain</i> <i>Kiwi / Chocolat / Beurre</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Yaourt aromatisé</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Beignet framboise</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Cake Moelleux / Confiture</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Compote</i>

*Menus sous réserve de modifications liées à des problèmes d'approvisionnement ou de production.**# Le plat est servi en fonction du régime alimentaire choisi au moment de l'inscription à la restauration scolaire.*** Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles .**Information des consommateurs (règlement CE n°1169/2011,) nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : présence possible de gluten, crustacés, mollusques, poissons, œufs, lait, arachide, sésame, fruits à coque, soja, céleri, moutarde, lupin, sulfites*



RESTAURATION MUNICIPALE

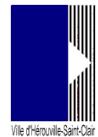
VILLE D ' HEROUVILLE ST CLAIR



Menus du 19 au 23 janvier 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Accueil du Matin	<i>Lait / Pain</i> <i>Délice à l'emmenthal</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Compote pomme / fraises</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Poire</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Babybel</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Petits suisses aux fruits</i>
ENTREES	<i>Nem de légumes</i>	<i>Menu Gourmand</i>	<i>Avocat vinaigrette</i>	<i>Sardine au beurre</i> <i>Terrine de campagne</i> <i>Œuf dur mayonnaise</i>	<i>Velouté de légumes</i>
# PLATS ET GARNITURE	<i>Blanquette de poisson</i> <i>Blé Bio</i>	<i>Croziflette aux lardons</i> <i>Croziflette au thon</i> <i>Salade iceberg</i>	<i>Fricadelle de volaille sauce curry</i> <i>Tarte duo de poissons</i> <i>Frites</i>	<i>Poulet Bio rôti</i> <i>Menu fromage</i> <i>Gratin de courgettes Bio</i>	<i>Aiguillettes de blé et ketchup</i> <i>Purée de pommes de terre</i>
FROMAGES ET DESSERTS	<i>Vache qui rit Bio</i> <i>Poire Bio</i> <i>Vache qui rit Bio</i> <i>Clémentine Bio</i> <i>Vache qui rit Bio</i> <i>Orange Bio</i>	 <i>Petit suisse</i> <i>Crumble Myrtilles</i>	 <i>Clémentine Bio</i>	<i>Chanteneige</i> <i>Pomme Bio</i> <i>Chanteneige</i> <i>Orange Bio</i> <i>Chanteneige</i> <i>Kiwi Bio</i>	<i>Petits suisses au chocolat</i> <i>Fromage blanc aux fruits</i> <i>Crème dessert caramel</i>
Accueil du Soir	<i>Lait / Pain</i> <i>Banane / Chocolat / Beurre</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Petits suisses chocolat</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Brioche / Miel</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Clémentines</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Compote pomme / Framboise</i>

*Menus sous réserve de modifications liées à des problèmes d'approvisionnement ou de production.**# Le plat est servi en fonction du régime alimentaire choisi au moment de l'inscription à la restauration scolaire.*** Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles .**Information des consommateurs (règlement CE n°1169/2011,) nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : présence possible de gluten, crustacés, mollusques, poissons, œufs, lait, arachide, sésame, fruits à coque, soja, céleri, moutarde, lupin, sulfites*



RESTAURATION MUNICIPALE

VILLE D ' HEROUVILLE ST CLAIR

Menus du 26 au 30 janvier 2026 "Les pesées"



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Accueil du Matin	<i>Lait / Pain</i> <i>Croclait</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Compote pommes fraise</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Banane / Chocolat</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Cake / Confiture</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Yaourt à boire</i>
ENTREES	Menu Gourmand	<i>Potage tomate vermicelle</i>	<i>Cake lentilles corail et carottes</i>	<i>Chou blanc rémoulade</i> <i>Carottes râpées</i> <i>Avocat mayonnaise</i>	<i>Betteraves Bio vinaigrette</i> <i>Lentilles Bio à la Mexicaine</i> <i>Taboulé Bio</i>
# PLATS ET GARNITURE	Poisson pané meunière <i>Chou fleur Bio</i>	<i>Saucisse de Toulouse</i> <i>Saucisse de volaille</i> <i>Nuggets de poisson</i> <i>Flageolets</i>	<i>Omelette sauce tomate</i> <i>Quinoa et brunoise de légumes</i>	<i>Œuf dur à la crème</i> <i>Epinards pommes de terre</i>	<i>Lasagnes chèvre courgettes et tomates</i> <i>Salade</i>
FROMAGES ET DESSERTS	Vache qui rit bio Ecalier au chocolat	<i>Banane bio</i> <i>Ananas</i> <i>Kiwi Bio</i>	<i>Boursin</i> <i>Poire</i>	<i>Gouda</i> <i>Compote Pommes coings</i> <i>Gouda</i> <i>Ananas au sirop</i> <i>Gouda</i> <i>Poire au sirop</i>	<i>Entremets chocolat</i> <i>Yaourt à la vanille</i> <i>Yaourt Bulgare</i>
Accueil du Soir	<i>Lait / Pain</i> <i>Pomme / Chocolat / Beurre</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Yaourt fermier</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Cake marbré</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Clémentines / Chocolat</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Compote pommes ananas</i>

*Menus sous réserve de modifications liées à des problèmes d'approvisionnement ou de production.**# Le plat est servi en fonction du régime alimentaire choisi au moment de l'inscription à la restauration scolaire.*** Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles .*

Information des consommateurs (règlement CE n°1169/2011,) nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : présence possible de gluten, crustacés, mollusques, poissons, œufs, lait, arachide, sésame, fruits à coque, soja, céleri, moutarde, lupin, sulfites





RESTAURATION MUNICIPALE

VILLE D ' HEROUVILLE ST CLAIR

Menus du 02 au 06 février 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>Accueil du Matin</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Samos</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Compote pommes bananes</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Orange</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Croclait</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Fromage blanc aux fruits</i>
<i>ENTREES</i>	<i>Menu Gourmand</i>	<i>Pannequet au fromage</i>	<i>Carottes mimosa</i>	<i>Crème de courgettes</i>	<i>Salade d'épeautre</i> <i>Betteraves vinaigrette</i> <i>Salade de Mais Bio</i>
<i># PLATS ET GARNITURE</i>	<i>Timbale végétale</i>	<i>Sauté de porc Charcutier</i> <i>Sauté de dinde Charcutier</i> <i>Poisson pané citron</i> <i>Lentilles</i>	<i>Hachis de la mer</i>	<i>Bœuf au paprika</i> <i>Tarte au fromage</i> <i>Frites</i>	<i>Dahl de légumes Bio</i> <i>Riz et carottes</i>
<i>FROMAGES ET DESSERTS</i>	<i>Petit suisse</i> <i>Crêpe chocolat</i>	<i>Orange Bio</i> <i>Pomme Bio</i> <i>Clémentines Bio</i>	<i>Riz au lait</i>	<i>Edam Bio</i> <i>Kiwi</i> <i>Edam Bio</i> <i>Ananas</i> <i>Edam Bio</i> <i>Poire</i>	<i>Cône glacé ou petit pot</i>
<i>Accueil du Soir</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>kiwi / Chocolat / Beurre</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Yaourt aromatisé</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Crêpe / confiture</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Confiture / Banane</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Compote pommes vanille</i>

*Menus sous réserve de modifications liées à des problèmes d'approvisionnement ou de production.**# Le plat est servi en fonction du régime alimentaire choisi au moment de l'inscription à la restauration scolaire.*** Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles .**Information des consommateurs (règlement CE n°1169/2011,) nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : présence possible de gluten, crustacés, mollusques, poissons, œufs, lait, arachide, sésame, fruits à coque, soja, céleri, moutarde, lupin, sulfites*



RESTAURATION MUNICIPALE

VILLE D ' HEROUVILLE ST CLAIR

Menus du 09 au 13 février 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Accueil du Matin	<i>Lait / Pain</i> <i>Six de Savoie</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Compote pomme vanille</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Fromage blanc aux fruits</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>St- Moret</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Beurre Confiture</i>
ENTREES	<i>Œuf dur mayonnaise</i> <i>Saucisson sec / cornichon</i> <i>Filet de sardine / beurre</i>	<i>Menu Gourmand</i>	<i>Potage tomate vermicelle</i>	<i>Duo de choux</i> <i>Courgettes Bâtonnet sauce bulgare</i> <i>Céleri rémoulade</i>	<i>Velouté de carottes</i>
# PLATS ET GARNITURE	<i>Poisson sauce aurore</i> <i>Ratatouille</i>	<i>Spaghetti Bolognaise</i> <i>Spaghetti au thon</i> <i>Fromage râpé</i>	<i>Crousti fromage</i> <i>Haricots beurre</i>	<i>Poule au pot</i> <i>Lieu sauce crème</i> <i>Pommes de terre vapeur</i>	<i>Raviolis aux légumes</i> <i>Emmental râpé</i> <i>Salade batavia</i>
FROMAGES ET DESSERTS	<i>Samos bio</i> <i>Clementines bio</i> <i>Samos bio</i> <i>Pomme bio</i> <i>Samos bio</i> <i>Kiwi bio</i>	<i>Six de Savoie</i> <i>Gâteau pomme poire</i>	<i>Emmental</i> <i>Cocktail de fruits</i>	<i>Camembert</i> <i>Compote</i> <i>Port salut</i> <i>Poire au sirop</i> <i>Cantafrais</i> <i>Ananas au sirop</i>	<i>Yaourt nature Bio</i> <i>Fromage blanc bio</i> <i>Crème dessert bio</i>
Accueil du Soir	<i>Lait / Pain</i> <i>Orange / Chocolat / beurre</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Banane</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Pomme</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Cake poire</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Compote de pommes</i>

*Menus sous réserve de modifications liées à des problèmes d'approvisionnement ou de production.**# Le plat est servi en fonction du régime alimentaire choisi au moment de l'inscription à la restauration scolaire.*** Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles .**Information des consommateurs (règlement CE n°1169/2011,) nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : présence possible de gluten, crustacés, mollusques, poissons, œufs, lait, arachide, sésame, fruits à coque, soja, céleri, moutarde, lupin, sulfites*