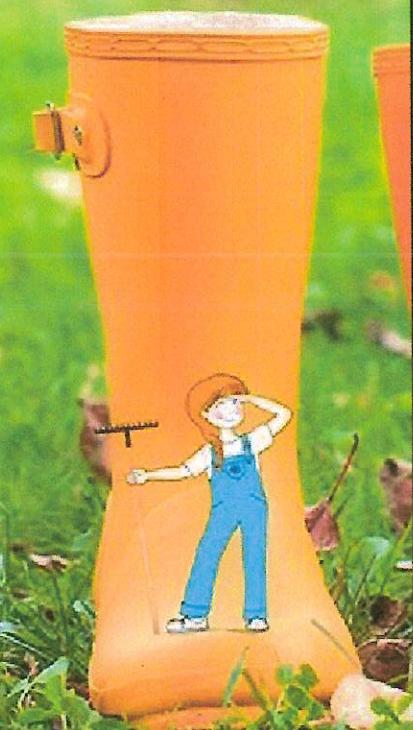


**T6 LONGFOSSE**  
**Du 19/01/2026 au 23/01/2026**

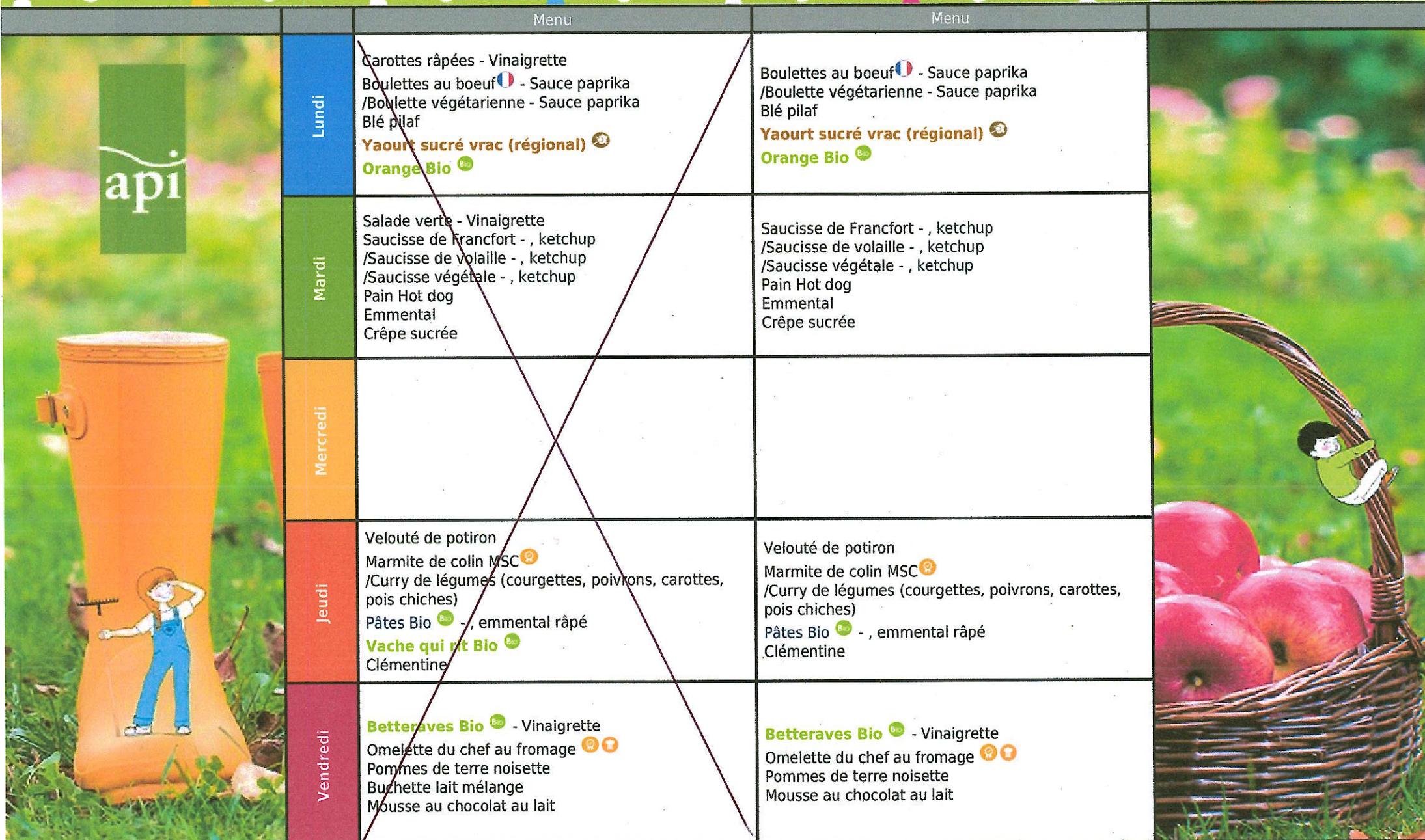


		Menu	Menu	
Lundi		Velouté de légumes Emincé de filet de poulet - Sauce aux herbes /Émincé végétal au pois et blé - Sauce aux herbes <b>Semoule Bio</b> Tomme noire (portion) <b>Pomme (régional)</b>	Velouté de légumes Emincé de filet de poulet - Sauce aux herbes /Émincé végétal au pois et blé - Sauce aux herbes <b>Semoule Bio</b> <b>Pomme (régional)</b>	
Mardi		Carottes râpées - Vinaigrette Pané fromager <b>Haricots verts Bio</b> à l'ail Compote poire Flan nappé caramel	Carottes râpées - Vinaigrette Pané fromager <b>Haricots verts Bio</b> à l'ail Flan nappé caramel	
Mercredi				
Jeudi		Crêpe au fromage Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce Nantua /Galette de pois pané - , ketchup Mélange de <b>riz Bio</b> aux petits légumes <b>Camembert Bio</b> <b>Banane Bio</b>	Crêpe au fromage Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce Nantua /Galette de pois pané - , ketchup Mélange de <b>riz Bio</b> aux petits légumes <b>Banane Bio</b>	
Vendredi		Salade mêlée - Vinaigrette balsamique Assiette de charcuteries,jambon Label Rouge et rosette /Rôti de dinde /Cordon végétal Pommes de terre vapeur Fromage à raclette Cake du chef au chocolat	Assiette de charcuteries,jambon Label Rouge et rosette /Rôti de dinde /Cordon végétal Pommes de terre vapeur Fromage à raclette Cake du chef au chocolat	

**T6 LONGFOSSE**  
**Du 26/01/2026 au 30/01/2026**

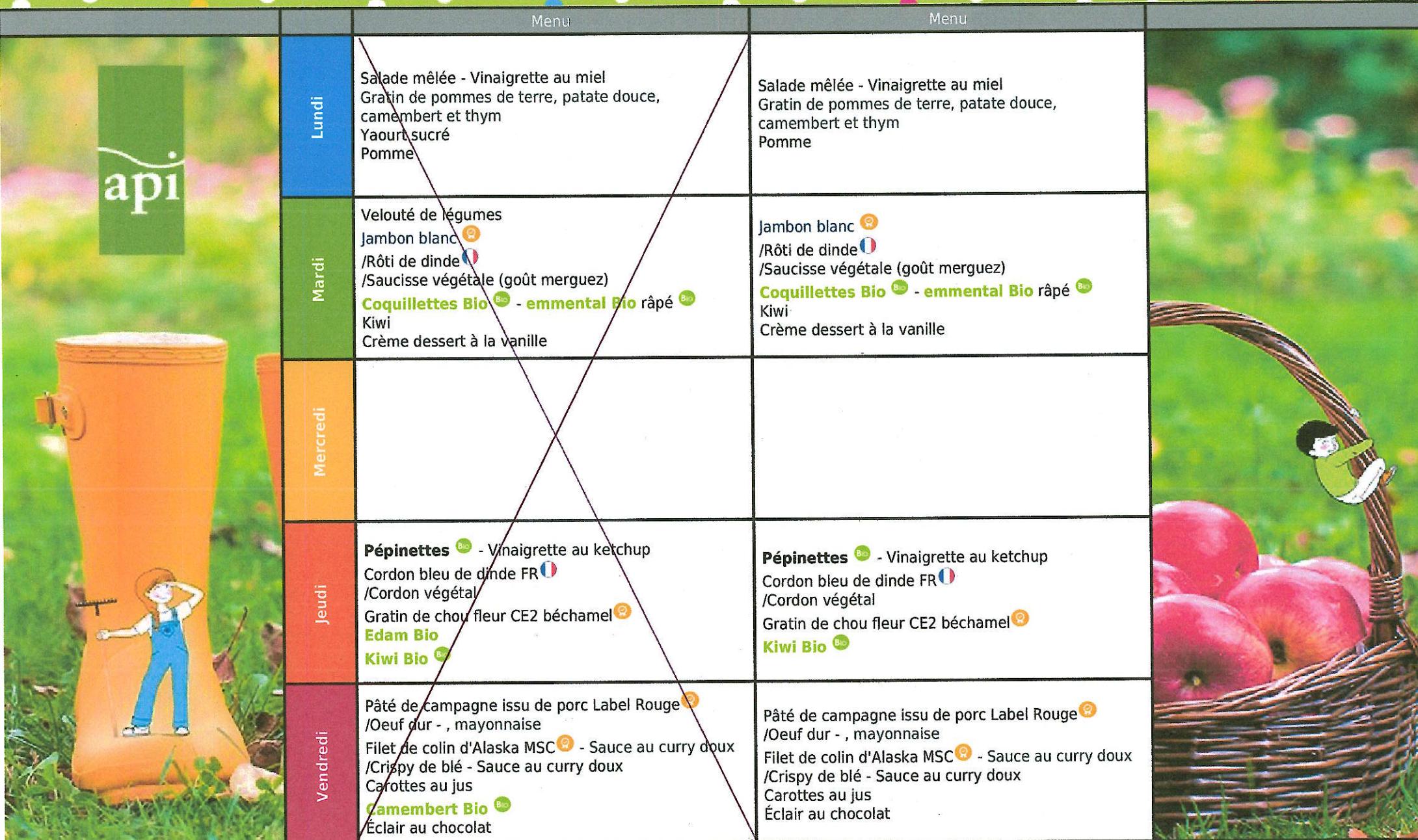
		Menu		Menu	
		Lundi			Mardi
				Mercredi	
 <b>api</b>	<b>Lundi</b>	Céleri râpé - Sauce façon remoulade Sauté de porc  - Sauce diable /Sauté de poulet - Sauce diable /Boulettes végétariennes - Sauce diable <b>Semoule Bio </b> Cantal AOP  Crème dessert au chocolat	Céleri râpé - Sauce façon remoulade Sauté de porc  - Sauce diable /Sauté de poulet - Sauce diable /Boulettes végétariennes - Sauce diable <b>Semoule Bio </b> Crème dessert au chocolat		
	<b>Mardi</b>	Pizza au fromage Paupiette de dinde - Sauce forestière /Crispy de blé Petits pois Suisse fruité <b>Kiwi Bio </b>	Pizza au fromage Paupiette de dinde - Sauce forestière /Crispy de blé Petits pois <b>Kiwi Bio </b>		
	<b>Mercredi</b>				
	<b>Jeudi</b>	Mortadelle /Chou fleur CE2 - Vinaigrette façon cocktail Beignet de calamars à la romaine - , mayonnaise /Batonnet pané de mozzarella - , mayonnaise <b>Carottes Bio </b> <b>Gouda Bio</b> Poire	Mortadelle /Chou fleur CE2 - Vinaigrette façon cocktail Beignet de calamars à la romaine - , mayonnaise /Batonnet pané de mozzarella - , mayonnaise <b>Carottes Bio </b> Poire		
	<b>Vendredi</b>	Velouté de légumes Pastachiches (pois chiches) HVE sauce arrabiata - Allumettes végétales - <b>emmental Bio râpé </b> Saint Paulin Compote <b>pomme Bio </b>	Velouté de légumes Pastachiches (pois chiches) HVE sauce arrabiata - Allumettes végétales - <b>emmental Bio râpé </b> Compote <b>pomme Bio </b>		

T6 LONGFOSSE  
Du 02/02/2026 au 06/02/2026



		Menu	Menu	
	Lundi	Carottes râpées - Vinaigrette Boulettes au boeuf  - Sauce paprika /Boulette végétarienne - Sauce paprika Blé pilaf <b>Yaourt sucré vrac (régional) </b> <b>Orange Bio </b>	Boulettes au boeuf  - Sauce paprika /Boulette végétarienne - Sauce paprika Blé pilaf <b>Yaourt sucré vrac (régional) </b> <b>Orange Bio </b>	
	Mardi	Salade verte - Vinaigrette Saucisse de Francfort - , ketchup /Saucisse de volaille - , ketchup /Saucisse végétale - , ketchup Pain Hot dog Emmental Crêpe sucrée	Saucisse de Francfort - , ketchup /Saucisse de volaille - , ketchup /Saucisse végétale - , ketchup Pain Hot dog Emmental Crêpe sucrée	
	Mercredi			
	Jeudi	Velouté de potiron Marmite de colin MSC /Curry de légumes (courgettes, poivrons, carottes, pois chiches) Pâtes Bio  - , emmental râpé <b>Vache qui rit Bio </b> Clémentine	Velouté de potiron Marmite de colin MSC /Curry de légumes (courgettes, poivrons, carottes, pois chiches) Pâtes Bio  - , emmental râpé Clémentine	
	Vendredi	<b>Betteraves Bio </b> - Vinaigrette Omelette du chef au fromage Pommes de terre noisette Buchette lait mélange Mousse au chocolat au lait	<b>Betteraves Bio </b> - Vinaigrette Omelette du chef au fromage Pommes de terre noisette Mousse au chocolat au lait	

**T6 LONGFOSSE**  
**Du 09/02/2026 au 13/02/2026**



		Menu	
		Lundi	Menu
Mardi	Lundi	Salade mélée - Vinaigrette au miel Gratin de pommes de terre, patate douce, camembert et thym Yaourt sucré Pomme	Salade mélée - Vinaigrette au miel Gratin de pommes de terre, patate douce, camembert et thym Pomme
	Mardi	Velouté de légumes Jambon blanc  /Rôti de dinde  /Saucisse végétale (goût merguez) <b>Coquillettes Bio  - emmental Bio râpé </b> Kiwi Crème dessert à la vanille	Jambon blanc  /Rôti de dinde  /Saucisse végétale (goût merguez) <b>Coquillettes Bio  - emmental Bio râpé </b> Kiwi Crème dessert à la vanille
Mercredi	Mercredi		
Jeudi	Jeudi	<b>Pépinettes  - Vinaigrette au ketchup</b> Cordon bleu de dinde FR  /Cordon végétal Gratin de chou fleur CE2 béchamel  <b>Edam Bio</b> <b>Kiwi Bio </b>	<b>Pépinettes  - Vinaigrette au ketchup</b> Cordon bleu de dinde FR  /Cordon végétal Gratin de chou fleur CE2 béchamel  <b>Kiwi Bio </b>
Vendredi	Vendredi	Pâté de campagne issu de porc Label Rouge  /Oeuf dur - , mayonnaise Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce au curry doux /Crispy de blé - Sauce au curry doux Carottes au jus <b>Camembert Bio </b> Éclair au chocolat	Pâté de campagne issu de porc Label Rouge  /Oeuf dur - , mayonnaise Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce au curry doux /Crispy de blé - Sauce au curry doux Carottes au jus Éclair au chocolat