

Menus du restaurant scolaire Semaine du 12 au 16 Janvier 2026

(▲ Menus pour les maternelles et CP)

ÉTABLISSEMENT
EN GESTION DIRECTE



aefe
Agence pour
l'enseignement français
à l'étranger

	Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
Entrées	- Soupe du jour - Concombres vinaigrettes▲ - Betteraves Mimosa - Tomate au thon	- Soupe du jour▲ - Crevettes roses mayonnaise - Demi avocat - Salade Coleslaw	- Soupe du jour - Salade d'endive au red Leicester - Céleri rémoulade - Œuf dur mayonnaise▲	- Soupe du jour▲ - Carottes râpées vinaigrettes - Pamplemousse - Lentilles à la vinaigrette	
Plats	- Colombo de porc▲ - Korma végétarien	- Poulet rôti▲ - Œufs brouillés	- Tartiflette - végétarienne▲ <u>ou</u> quiche aux oignons	- Poisson pané▲ - Gratin de champignons	- Steak haché de veau sauce au poivre▲ - Saucisses végétariennes
Accompagnements	- Riz Pilaf - Brocolis étuvés▲	- Tortis▲ - Carottes étuvées	- Salade mixte▲	- Blé safrané▲ - Panais rôtis	- Semoule▲ - Aubergine à la marocaine
Desserts	- Assortiment de yaourts▲ - Fruit de saison	- Petits suisses▲ - Fruit de saison	- Eclair▲ - Fruit de saison	- Assortiment de fromages - Fruit de saison▲	- Assortiment de yaourts▲ - Compote de fruit

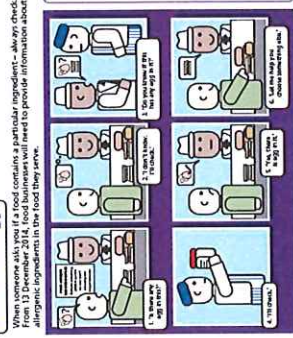
FOOD ALLERGIES and INTOLERANCES

Please speak to our staff about the ingredients in your meal, when making your order.

Thank you.



Think Allergy
When ordering at a restaurant, a particular ingredient - always check from 13 December 2014, food businesses will need to provide information about allergenic ingredients in the food they serve.



For more information and advice about allergies, visit food.gov.uk/allergy

La Directrice Administrative et Financière,



Mme. Cellier



Mme. Bellus Ferreira

Menus du restaurant scolaire Semaine du 19 au 23 Janvier 2026

(▲ Menus pour les maternelles et CP)



	Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23
Entrées	- Soupe du jour▲ - Œuf dur sauce cocktail - Pamplémousse - Salade de mâche	- Soupe du jour - Saucisson▲ - Salade verte aux croûtons - Fonds d'artichaut sauce cocktail	- Soupe du jour▲ - Céleri rémoulade - Salade de chou blanc - Salade de lentilles	- Soupe du jour - Pennes au pesto▲ - Cœurs de palmier à la vinaigrette - Salade d'endives	
Plats	- Carbonnade Flamande▲ - Burger végétarien	- Poulet à la Basquaise▲ - Œufs brouillés	- Chili végétarien▲ - ou Curry de légumes	- Rôti de porc aux pruneaux▲ - Quiche aux oignons	- Gratin de poisson▲ - Saucisses végétariennes
Accompagnements	- Farfalles▲ - Haricots verts étuvés	- Boulgour▲ - Courgettes rôties	- Riz Basmati▲ - piperade	- Haricots blancs à la tomate - Carottes étuvées▲	- Pommes vapeur▲ - Brocolis
Desserts	- Assortiment de yaourts▲ - Fruit de saison	- Fromage blanc - Fruit de saison▲	- Bolo de arroz▲ - Fruit de saison	- Assortiment de fromages▲ - Fruit de saison	- Assortiment de yaourts - Compote de fruit▲

FOOD ALLERGIES and INTOLERANCES

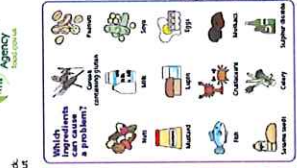
Please speak to our staff about the ingredients in your meal, when making your order.
Thank you.

Think Allergy

When ordering, always tell the staff about allergies. From 13 December 2015, food businesses will need to provide information about allergenic ingredients in the food they serve.



Food Standards Agency



La Directrice Administrative et Financière,

Mme. Cellier

La Provisoire
Mme. Bellus Ferreira



Menus du restaurant scolaire Semaine du 26 au 30 Janvier 2026

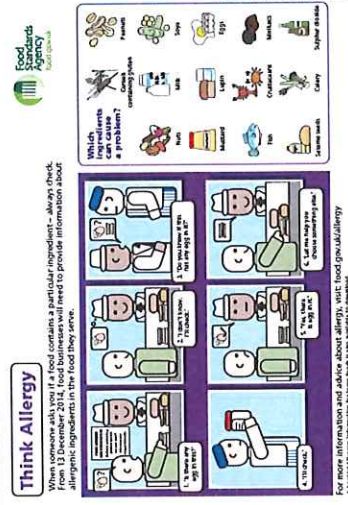
(▲ Menus pour les maternelles et CP)

	Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30
Entrées	- Soupe du jour - Carottes râpées▲ - Sardine à l'huile - Macédoine de légumes à la Russe	- Soupe du jour - Salade Algérienne - Filet de maquereau - Salade verte croûtons et lardons▲	- Soupe du jour▲ - Betteraves Mimosa - Salade Coleslaw - Tomate au maïs	- Soupe du jour▲ - Taboulé - Céleri rémoulade - Salade verte aux gésiers confits	- Soupe du jour - Concombres au curry▲ - Fonds d'artichauts - sauce cocktail - Pamplemousse
Plats	- Bœuf Stroganoff▲ - Boulettes végétariennes aux épices	- Poulet rôti▲ - Tortilla nature	- Pennes au pesto ou à la tomate▲ & Emmental râpé	- Cuisse de canette braisée à l'orange▲ - Quiche aux légumes	- Fish cake▲ - Burger végétarien
Accompagnements	- Riz Pilaf▲ - Choux rouge étuvé	- Blé étuvé▲ - Ratatouille Niçoise	- Piperade▲	- Purée gratinée - Haricots verts▲	- Semoule▲ - Fondue de poireaux
Desserts	- Assortiment de yaourts▲ - Fruit de saison	- Assortiment de fromages▲ - Fruit de saison	- Tarte aux pommes▲ - Fruit de saison	- Fromage blanc▲ - Fruit de saison	- Assortiment de yaourts - Compote de fruit▲

La Provisoire,
Mme. Belhus Ferrera

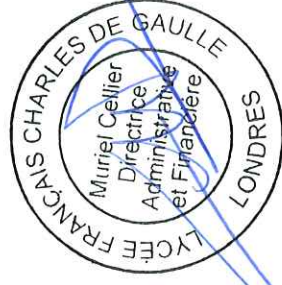
FOOD ALLERGIES and INTOLERANCES

Please speak to our staff about the ingredients
in your meal, when making your order.
Thank you.



La Directrice Administrative et Financière,

Mme. Cellier



Menus du restaurant scolaire

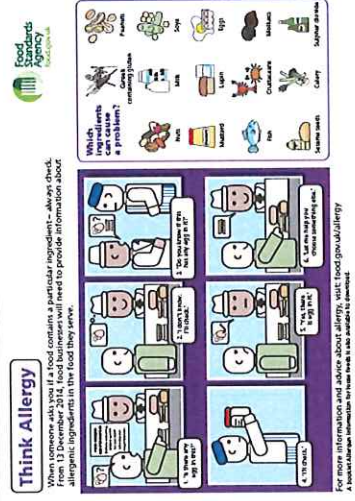
Semaine du 2 au 6 Février 2026

(▲ Menus pour les maternelles et CP)

	Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6
Entrées	- Soupe du jour - Carottes râpées à la vinaigrette - Sardine la tomate - Salade mêlée ▲	- Soupe du jour ▲ - Houmous et pain pita - Salade d'endives à la ciboulette - Betteraves Mimosa	- Soupe du jour - Œuf dur mayonnaise ▲ - Pamplemousse - Chou blanc aux pommes et raisin sec	- Soupe du jour ▲ - Achard de légumes - Avocat aux crevettes - Macédoine de légumes	- Soupe du jour - Céleri rémoulade - Mousse de canard - Concombres vinaigrettes ▲
Plats	- Sauté de porc à la moutarde ▲ - Saucisses végétariennes	- Cordon bleu ▲ - Fallafels	- Lasagnes maison aux légumes ▲ ou Tortilla au Cheddar	- Colombo de poulet ▲ - Gratin de Cristophine & patates douces	- Gratin de colin ▲ - Crêpe au fromage
Accompagnements	- Farfalles ▲ - Brocolis étuvés	- Semoule ▲ - Légumes couscous	- Salade mixte ▲	- Riz Créole ▲ - Carottes à l'Antillaise	- Pommes boulangères - Haricots verts persillés ▲
Desserts	- Assortiment de yaourts ▲ - Fruit de saison	- Assortiment de fromages - Fruit de saison ▲	- Mousse au chocolat ▲ - Fruit de saison	- Tarte coco ▲ - Fruit de saison	- Assortiment de yaourts ▲ - Compote de fruit

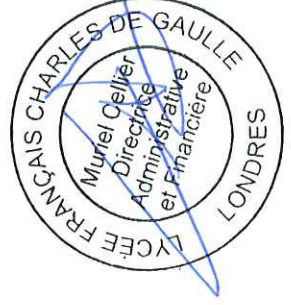
FOOD ALLERGIES and INTOLERANCES

Please speak to our staff about the ingredients in your meal, when making your order.
Thank you.



La Directrice Administrative et Financière,

Mme. Cellier



Menus du restaurant scolaire Semaine du 23 au 27 Février 2026

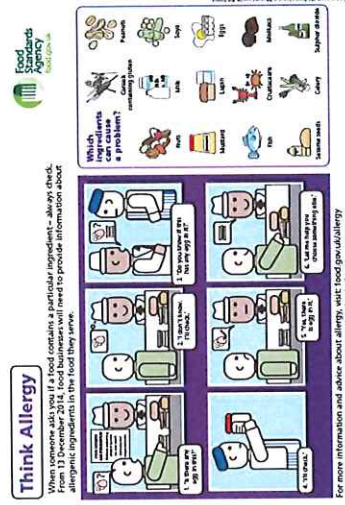
(▲ Menus pour les maternelles et CP)

	Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
Entrées	- Soupe du jour▲ - Œuf dur mayonnaise - Carottes râpées - Macédoine à la Russe	- Soupe du jour - Céleri rémoulade - Jambon blanc▲ - Chou rouge aux croûtons	- Soupe du jour - Radis et beurre▲ - Champignons à la Grecque - Salade de mâche	- Soupe du jour▲ - Salade de riz au thon - Demi avocat - Salade de fèves et pois chiches	- Soupe du jour - Salade de tomate et cœurs de palmier - Salade verte à la féta▲ - Pamplemousse
Plats	- Cordon bleu de volaille▲ - Pané au fromage	- Boulettes de bœuf aux épices▲ - Boulettes végétariennes	- Tortellinis ricotta▲	- Sauce - Cumberland▲ - Saucisses végétariennes	- Curry de poisson▲ - Korma végétarien
Accompagnements	- Purée▲ - Endives braisées	- Semoule▲ - Piperade	- Epinards à la crème▲	- Lentilles à l'Auvergnate - Carottes étuvées▲	- Riz Basmati▲ - Haricots verts à l'échalote
Desserts	- Assortiment de yaourts▲ - Fruit de saison	- Petits Suisses - Fruit de saison▲	- Gaufre Liégeoise▲ - Fruit de saison	- Assortiment de fromages▲ - Fruit de saison	- Assortiment de yaourts - Compote de fruit▲

FOOD ALLERGIES and INTOLERANCES

Please speak to our staff about the ingredients in your meal, when making your order.

Thank you.



La Directrice Administrative et Financière,

Mme. Cellier

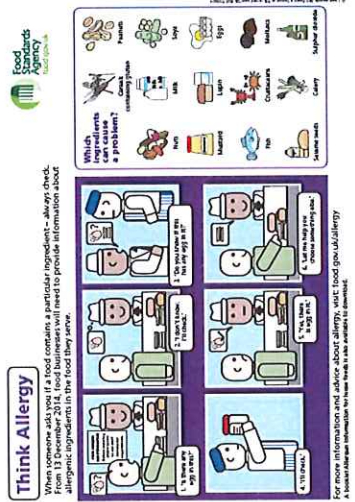


Menus du restaurant scolaire

Semaine du 2 au 6 Mars 2026

(▲ Menus pour les maternelles et CP)

	Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6
Entrées	- Soupe du jour - Salade de mâche▲ - Demi avocat - Assiette de crudités	- Soupe du jour - Houmous et pain pita▲ - Céleri rémoulade - Carottes râpées	- Soupe du jour▲ - Œuf dur sauce cocktail - Salade de tomate au maïs - Concombres au curry	- Soupe du jour▲ - Salade d'endives - Pamplemousse - Salade aux croûtons & lardons	- Soupe du jour - Légumes à croquer▲ - Salade de fèves - Filet de maquereau à la tomate
Plats	- Bœuf - Bourguignon▲ - Burger végétarien	- Fish cake▲ - Curry de pois chiches et lentilles	- Pennes au basilic, coulis de tomate et fromage râpé▲	- Echine de porc - rôtie aux pruneaux▲ - Œufs Brouillés	- Steak haché de veau sauce au poivre▲ - Quiche au Maroilles
Accompagnements	- Petits pois et carottes▲	- Riz Basmati▲ - Aubergines confites	- Brocolis étuvés▲	- Gratin Dauphinois▲ - Endives braisées	- Blé étuvé▲ - Ratatouille
Desserts	- Assortiment de yaourts▲ - Fruit de saison	- Fromage blanc - Fruit de saison▲	- Tropicienne▲ - Fruit de saison	- Assortiment de fromages - Fruit de saison▲	- Assortiment de yaourts▲ - Compote de fruit



FOOD ALLERGIES and INTOLERANCES

Please speak to our staff about the ingredients in your meal, when making your order.

Thank you.

	Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
Entrées	- Soupe du jour - Carottes râpées▲ - Salade d'endives aux croûtons - Concombres à la féta	- Soupe du jour▲ - Radis et beurre - Salade de thon - Céleri rémoulade	- Soupe du jour - Tomate au basilic▲ - Taboulé - Céleri rémoulade	- Soupe du jour▲ - Assiette de charcuterie - Salade de mâche - Salade Coleslaw	- Soupe du jour - Demi avocat - Salade au fromage de chèvre▲ - Pamplermousse
Plats	- Sauté de porc à la moutarde▲ - Korma végétarien	- Poulet Basquaise▲ - fallafels	- Chili aux lentilles corail▲ ou quiche aux légumes rôtis	- Rôti de dinde à la Provençale▲ - Œufs brouillés	- Poisson pané sauce gribiche▲ - Pané aux céréales
Accompagnements	- Purée gratinée - Brocolis étuvés▲	- Semoule▲ - Piperade	- Riz Pilaf▲ - Carottes glacées	- Pommes vapeur▲ - Panais rôtis	- Tortis▲ - Ratatouille
Desserts	- Assortiment de yaourts▲ - Fruit de saison	- Assortiment de fromages▲ - Fruit de saison	- Muffin▲ - Fruit de saison	- Crème dessert - Fruit de saison▲	- Assortiment de yaourts - Compote de fruit▲

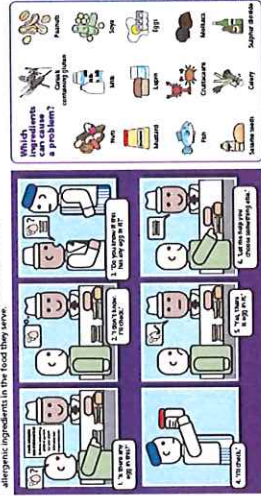
FOOD ALLERGIES and INTOLERANCES

Please speak to our staff about the ingredients in your meal, when making your order.

Thank you.

Think Allergy

When someone asks you if a food contains a particular ingredient – always check. From 13 December 2014, food businesses will need to provide information about allergens in their food.



La Directrice Administrative et Financière,

Mme. Cellier

