



**PORT  
BARCARÈS**

# École Maternelle Jean MOULIN

## Menus semaine 02

**Du 05 janvier au 09 janvier 2026**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	14 ALLERGENES*
Pain <sup>1</sup>	Pain <sup>1</sup>	Pain <sup>1</sup>	Pain <sup>1</sup>	Pain <sup>1</sup>	<sup>1</sup> céréale contenant du gluten <sup>2</sup> Lait <sup>3</sup> Œuf <sup>4</sup> Poisson <sup>5</sup> Sulfites <sup>6</sup> Fruits à coques <sup>7</sup> Crustacés <sup>8</sup> Mollusques <sup>9</sup> Soja <sup>10</sup> Céleri <sup>11</sup> Arachides <sup>12</sup> Moutarde <sup>13</sup> Sésame <sup>14</sup> Lupin
Œuf dur mayonnaise <sup>3-5-12</sup>	Salade composée <sup>2-3-5-12</sup>	Jambon beurre <sup>2</sup>	Tomates cerises & maïs <sup>5-12</sup>	Crêpe au fromage <sup>1-2-3</sup>	
Tortilla pommes de terre oignons <sup>3</sup>  Carottes Bio	Bœuf braisé <sup>1-5</sup>  Macaronis <sup>1-2</sup>	Pilons de poulet  Galettes brocolis-carottes	Tartiflette <sup>2</sup>	Cabillaud au citron <sup>2-4</sup>  Purée de haricots verts <sup>2</sup>	
Petit suisse <sup>2</sup>	Samos <sup>2</sup>	Edam <sup>2</sup>	Chanteneige <sup>2</sup>	Bonbel <sup>2</sup>	
Fruit Bio	Galette des rois <sup>1-2-3-6</sup>	Riz au lait <sup>2</sup>	Pâtisserie <sup>1-2-3-6-9</sup>	Fruit de saison	

Menus sous réserve des contraintes d'approvisionnement et de modification pour raisons techniques

\*Selon la réglementation INCO (règlement 1169/2011)

**ORIGINE DES VIANDES** : communiquée au Mas de L'Ile le jour du menu

# École Maternelle Jean MOULIN

**Menus semaine 03**  
**Du 12 janvier au 16 janvier 2026**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	14 ALLERGENES*
Pain <b>1</b>	Pain <b>1</b>	Pain <b>1</b>	Pain <b>1</b>	Pain <b>1</b>	<b>1</b> céréale contenant du gluten <b>2</b> Lait <b>3</b> Œuf <b>4</b> Poisson <b>5</b> Sulfites <b>6</b> Fruits à coques <b>7</b> Crustacés <b>8</b> Mollusques <b>9</b> Soja <b>10</b> Céleri <b>11</b> Arachides <b>12</b> Moutarde <b>13</b> Sésame <b>14</b> Lupin
Carottes râpées <b>12</b>  Cervelas à l'alsacienne <b>2</b> Poêlée du marché	Salade de haricots verts, tomate & œuf dur <b>3-5-12</b>  Penne à la bolognaise végétale <b>1-2</b>	Salade de farfalles <b>1-2-3-12</b>  Paupiette de veau <b>1-3-9</b>  Röstis de légumes	Salade verte à l'emmental <b>2-5-12</b>  Noix de joue de porc <b>1-3-5</b>  Petits pois à la paysanne <b>2</b>	Mini pizza <b>1-2</b>  Merlu façon meunière <b>1-4</b>  Gratin de chou-fleur <b>1-2</b>	
Port salut <b>2</b>  Muffin aux pépites de chocolat <b>1-2-3-9</b>	Mimolette <b>2</b>  Fruit Bio	Emmental Bio <b>2</b>  Fruit de saison	Carré frais <b>2</b>  Pâtisserie <b>1-2-3-6-9</b>	Yaourt Bio vanille <b>2</b>  Fruit de saison	

Menus sous réserve des contraintes d'approvisionnement et de modification pour raisons techniques

\*Selon la réglementation INCO (règlement 1169/2011)

**ORIGINE DES VIANDES** : communiquée au Mas de L'Ille le jour du menu



**PORT  
BARCARÈS**

# École Maternelle Jean MOULIN

## Menus semaine 04

**Du 19 janvier au 23 janvier 2026**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	14 ALLERGENES*
Pain <sup>1</sup>	Pain <sup>1</sup>	Pain <sup>1</sup>	Pain <sup>1</sup>	Pain <sup>1</sup>	
Taboulé à l'orientale <sup>1</sup>	Surimi sur lit de salade <sup>1-3-4-5-12</sup>	Salade pomme de terre au thon <sup>3-4-12</sup>	Salade de mâche au fromage <sup>2-5-12</sup>	Bouchée camembert <sup>5-12</sup>	<sup>1</sup> céréale contenant du gluten <sup>2</sup> Lait <sup>3</sup> Œuf <sup>4</sup> Poisson <sup>5</sup> Sulfites <sup>6</sup> Fruits à coques <sup>7</sup> Crustacés <sup>8</sup> Mollusques <sup>9</sup> Soja <sup>10</sup> Céleri <sup>11</sup> Arachides <sup>12</sup> Moutarde <sup>13</sup> Sésame <sup>14</sup> Lupin
Pané au fromage <sup>1-2-3</sup>  Poêlée campagnarde	Paleron de bœuf au jus <sup>1</sup>  Semoule Bio <sup>1</sup>	Calamars à la romaine <sup>1-8</sup>  Haricots verts Bio	Rougail de saucisse  Pommes rissolées	Saumon à la crème <sup>2-4</sup>  Purée de carottes <sup>2</sup>	
Babybel <sup>2</sup>	Vache qui rit <sup>2</sup>	Fromage blanc aux fruits <sup>2</sup>	Leerdammer <sup>2</sup>	Comté <sup>2</sup>	
Fruit Bio	Compote biscuitée	Fruit de saison	Pâtisserie <sup>1-2-3-6-9</sup>	Fruit de saison	

Menus sous réserve des contraintes d'approvisionnement et de modification pour raisons techniques

\*Selon la réglementation INCO (règlement 1169/2011)

**ORIGINE DES VIANDES** : communiquée au Mas de L'Ile le jour du menu