



RESTAURATION SCOLAIRE – MENUS du 5 au 30 janvier 2026

Les menus sont validés par une diététicienne

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 05 Au 09	<p>* Salade verte </p> <p>Burgers maison </p> <p>au bœuf et au cheddar</p> <p>Frites ketchup - mayonnaise</p> <p>Yaourt à boire</p>	<p><u>Menu végétarien</u></p> <p>* Salade d'endives rouges et blanches et dés d'emmental </p> <p>Omelette </p> <p>Printanière de légumes </p> <p>Brioche des rois </p>	<p>* Salade verte, noix et levure maltée </p> <p>Rôti de porc </p> <p>et carottes rôties au jus</p> <p>Coquillettes emmental râpé </p> <p>* Yaourt </p>	<p>Velouté de pommes de terre et pâtisson </p> <p>Filet de cabillaud Beurre citron </p> <p>Haricots verts </p> <p>Fromage </p> <p>* Fruit </p>
Du 12 au 16	<p>Salade maïs et fromages </p> <p>Hachis Parmentier </p> <p>De bœuf</p> <p>* Fruit </p>	<p>Velouté de chou-fleur </p> <p>Filet de colin sauce catalane </p> <p>Haricots beurre et pommes de terre </p> <p>Fromage </p> <p>* Fruit </p>	<p>Salade verte </p> <p>Blanquette de veau </p> <p>Carottes et poireaux </p> <p>Farfalle </p> <p>Flan aux œufs maison </p>	<p><u>Menu végétarien</u></p> <p>Lentilles vertes </p> <p>Tortellinis ricotta épinards </p> <p>Au beurre et fromage râpé</p> <p>* Yaourt </p> <p>* Fruit </p>
Du 19 au 23	<p><u>Menu végétarien</u></p> <p>Pois chiches </p> <p>Farfalle </p> <p>Bolognaise de légumes </p> <p>Fromage </p> <p>* Fruit </p>	<p>* Salade iceberg </p> <p>Pot-au-feu de bœuf </p> <p>Carottes, poireaux, pommes de terre </p> <p>* Yaourt </p>	<p>* Salade, sésame, dés d'emmental</p> <p>Filet meunière </p> <p>Riz aux petits légumes </p> <p>Brownies maison </p>	<p>Soupe de petits pois carottes </p> <p>Jambon grillé </p> <p>Haricots coco à la tomate </p> <p>Fromage </p> <p>* Fruit </p>
Du 26 au 30	<p>* Salade verte </p> <p>Fricassée de poulet </p> <p>Aux champignons </p> <p>et Conchiglioni</p> <p>* Fruit </p>	<p>Velouté de courge - Kiri </p> <p>Cervelas alsacien rôti</p> <p>Gratin dauphinois </p> <p>* Fruit </p>	<p>* Salade verte, croutons à l'ail </p> <p>Dos de merlu</p> <p>Crème de poireaux </p> <p>Boulgour </p> <p>Crème dessert lactée maison </p>	<p><u>Menu végétarien</u></p> <p>Lentilles corail pois cassés </p> <p>Gnocchis</p> <p>A la crème de tomate </p> <p>Fromage </p> <p>* Fruit </p>

Les menus pourront être modifiés à tout moment par le responsable de cuisine M. ARAGON Christian en fonction des approvisionnements.