



RESTAURATION SCOLAIRE – MENUS du 5 au 30 janvier 2026

Les menus sont validés par une diététicienne

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

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

Fait maison

Produit de saison

Produit bio

Produit local

* Aide U.E à destination des écoles (pour les crudités, la vinaigrette est servie à part)