

MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE



JANVIER 2026



BONNE
Année!
2026



**Semaine
du 5 au 9
janvier**

LUNDI

Salade p-de-terre maïs
Poisson pané
Courgette béchamel
Gouda
Compote

MARDI

Velouté de bolets
Gratin p-de-terre
lardon et salade
Crème de fromage
Fruit

MERCREDI

Terrine de poisson
Cervelas alsacien
Petit pois
Galette des rois

JEUDI

Surimi mayonnaise
Poulet basquaise
Blé
Yaourt

VENDREDI

Macédoine
Crêpe au fromage
Salade
Galette des rois

**Semaine
du 12 au 16
janvier**

Velouté de lentilles
corail au lait de coco
Spaghettis veggie sce
tomate et salade
Fromage
Fruit de saison

Tortis au thon
Cordon bleu
Jeunes carottes
Ile flottante

Oeuf dur mayonnaise
Chipolata
Lentilles
Suisses aux fruits

Potage dubarry
Poisson en sauce
Epinards béchamel
Crème au chocolat

Betteraves maïs
Boeuf bourguignon
Purée de panais
Camembert
Fruit de saison

**Semaine
du 19 au 23
janvier**

Velouté de carotte
crème de fromage
Poisson meunière
Printanière de légumes
Mimolette
Fruit de saison

Haricot vert vinaigrette
Rougail saucisse
Riz
Chèvre
Pomme cuite confiture

Pizza
Boule au bœuf
Haricot plat
Saint Paulin
Fruit de saison

Riz aux légumes
Oeuf dur béchamel
Chou fleur gratiné
Flan nappé caramel

Mortadelle au beurre
Rôti de dinde

Macaronis

Fromage blanc et coulis

**Semaine
du 26 au 30
janvier**

Potage de légumes
Hachi parmentier
Salade
Crème de fromage
Fruit de saison

Carottes râpées
Blanquette de veau
Sémoule
Edam
Fruit de saison

Saucisson à l'ail et beurre
Rôti de porc
au cidre - Flageolets
Liégeois aux fruits

Salade ardéchoise
Poisson en sauce
Brocolis

Crème à la vanille

Potage de courgette
crème de fromage
Poulet
Frites
Yaourt



Bon
Appétit!

Produit issu de l'Agriculture Biologique

Menu végétarien

Label Rouge
Produit de qualité supérieure

Bleu, Blanc, Coeur
Produit démarche agricole et alimentaire durable

Local (Pays de la Loire)



Les menus peuvent varier selon les arrivages, la disponibilité des produits et certains imprévus, afin de vous garantir une fraîcheur et une qualité optimales.
Les fruits sont soigneusement sélectionnés en fonction des saisons.

Toutes les viandes sont d'origine France, exceptionnellement issues de l'UE.