

# MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

# BONNE Année! 2026



## JANVIER 2026



### LUNDI

### MARDI

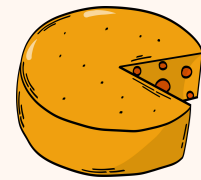
### MERCREDI

### JEUDI

### VENDREDI

**Semaine  
du 5 au 9  
janvier**

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



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



Terrine de poisson  
Cervelas alsacien  
Petit pois ★  
Galette des rois



Surimi mayonnaise  
Poulet basquaise ★  
Blé ★  
Yaourt



Macédoine ★  
Crêpe au fromage  
Salade ★  
Galette des rois



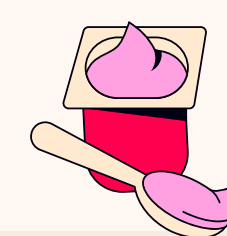
**Semaine  
du 12 au 16  
janvier**

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 ★  
Suisse  
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



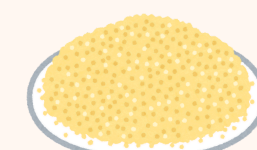
Mortadelle au beurre  
Rôti de dinde ★  
Macaronis ★  
Fromage blanc et  
coulis ★



**Semaine  
du 26 au 30  
janvier**

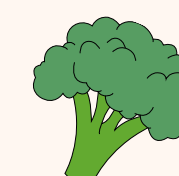
Potage de légumes  
Hachi parmentier ★  
Salade ★  
Crème de fromage ★  
Fruit de saison ★

Carottes râpées  
Blanquette de veau  
Semoule ★  
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  
supérieur



★ 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.