











MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES - JANVIER 2026

lundi 5 janvier 2026	mardi 6 janvier 2026	mercredi 7 janvier 2026	jeudi 8 janvier 2026	vendredi 9 janvier 2026
<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Paupiette de poulet crème de moutarde à l'ancienne</p> <p>Rösti de pommes de terre et légumes</p> <p>Mini Babybel</p> <p>Poire</p>	<p>Oeuf dur mayonnaise</p> <p>Sauté de porc curry</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>Clémentine</p>	<p>Semoule en salade</p> <p>Colin à l'orientale</p> <p>Purée de carottes</p> <p>Camembert</p> <p>Compote de pomme</p>	<p>Coleslaw</p> <p>Sauté de veau marengo</p> <p>Coquillettes au beurre</p> <p>Crème dessert chocolat</p> <p>Pomme bio.</p>	<p>Endives aux noix</p> <p>Omelette aux fines herbes</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Saint-Moret</p> <p>Galette des Rois</p>
lundi 12 janvier 2026	mardi 13 janvier 2026	mercredi 14 janvier 2026	jeudi 15 janvier 2026	vendredi 16 janvier 2026
<p>Macédoine mayonnaise au thon</p> <p>Tartiflette</p> <p>Banane</p>	<p>Salade italienne</p> <p>filet de colin pané</p> <p>Haricots beurre persillés</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Orange</p>	<p>Carottes et céleri râpés</p> <p>Sauté de dinde aux olives</p> <p>Semoule</p> <p>Carré frais</p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p>	<p>Salade de chou blanc et maïs</p> <p>Arancini au pistou</p> <p>Potimarron rôti</p> <p>Petits-suisses aux fruits</p> <p>Clafoutis à la poire</p>	<p>Soupe tomate vermicelles</p> <p>Daube de bœuf aux pruneaux</p> <p>Pommes de terre grenaille rôties</p> <p>Mini pavé d'Affinois</p> <p>Kiwi</p>
lundi 19 janvier 2026	mardi 20 janvier 2026	mercredi 21 janvier 2026	jeudi 22 janvier 2026	vendredi 23 janvier 2026
<p>Salade de riz</p> <p>Jambon blanc</p> <p>Purée de légumes</p> <p>Crème dessert vanille</p> <p>Pomme</p>	<p>Endives vinaigrette</p> <p>Mac and cheese crème butternut</p> <p>Compote pomme fraise</p>	<p>Céleri sauce au paprika</p> <p>Rôti de bœuf sauce aux poivres</p> <p>Haricots verts en persillade</p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>Tarte au chocolat</p>	<p>Pâté en croûte de volaille</p> <p>Colin sauce au curry</p> <p>Riz jaune</p> <p>Saint-nectaire</p> <p>Clémentine</p>	<p>Salade de pommes de terre</p> <p>Escalope de dinde viennoise</p> <p>Beignets de choux-fleur</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Poire</p>
lundi 26 janvier 2026	mardi 27 janvier 2026	mercredi 28 janvier 2026	jeudi 29 janvier 2026	vendredi 30 janvier 2026
<p>Carottes râpées</p> <p>Curry de haricots rouge</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Comté</p> <p>Banane</p>	<p>Salade de boulgour</p> <p>Fileté de colin cheddar fondu</p> <p>Carottes à la crème</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Compote de poire</p>	<p>Chou blanc émincé aux noix et raisins</p> <p>Sauté d'agneau aux herbes</p> <p>Penne</p> <p>Emmental</p> <p>Kiwi</p>	<p>Salade verte maïs</p> <p>Emincé de dinde asiatique</p> <p>Poêlée de légumes wok</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Beignet aux pommes</p>	<p>Soupe à l'oignon</p> <p>Blanquette de veau</p> <p>Pommes de terre au four</p> <p>Edam</p> <p>Pamplemousse</p>

En conformité avec le règlement UE 1169/2011 : Des plats présentés peuvent contenir des allergènes suivants : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin, mollusques, anhydride sulfureux et sulfites » "En fonction de certains impératifs les menus peuvent être modifiés"

 plats fabriqués avec des matières premières issues de l'agriculture bio	 label rouge	 viande d'agneau français	 pêche durable MSC	 végétarien
 Viande de porc française	 Viande bovine française	 Volaille française	 pêche durable MSC	 Appellation d'origine protégée
fruit ou légume cuit	viande, poisson, œuf	produit laitier	fruit ou légume cru	féculent