

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

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 bic



Viande de porc français



Viande bovine française



label rouge



Volaille française


 viande d'agneau français
peche durable msc

 végétarien
Appellation d'origine protégée

fruit ou légume cuit

viande, poisson, œuf

produit laitier

fruit ou légume cru

féculent