

Menus de la Restauration Scolaire

Période du 05 janvier au 30 janvier 2026

lundi 05 janvier	mardi 06 janvier	mercredi 07 janvier	jeudi 08 janvier	vendredi 09 janvier
Salade de pâtes au pesto	Carottes râpées vinaigrette au xérès	Betteraves vinaigrette à la framboise	Oeuf dur	Velouté de Potiron maison
Paupiette au veau sauce à la moutarde à l'ancienne	Saucisse de porc CE2	Poisson blanc meunière MSC	Colombo de butternut	Rôti de dinde sauce façon blanquette
Petits pois CE2 au jus	Lentilles bio au jus	Poêlée de pommes de terre et chou fleur	Riz bio	Haricots verts bio persillés
Camembert bio	Tomme blanche	Verre de lait local	Yaourt sucré	Fromage de chèvre bio
Fruit de saison	Crème dessert vanille	Compote	Fruit de saison	Galette des Rois

lundi 12 janvier	mardi 13 janvier	mercredi 14 janvier	jeudi 15 janvier	vendredi 16 janvier
Céleri râpé vinaigrette	Salade de blé et mimolette vinaigrette	Terrine de légumes sauce ciboulette et citron	Chou blanc râpé vinaigrette au sésame	Salade de lentilles bio
Nuggets de blé	Rôti de porc label rouge sauce au jus	Sauté de dinde sauce citron	Bolognaise de boeuf	Poisson MSC
Purée pommes de terre locales faite par nos chefs	Pôlée de brocolis persillés	Semoule bio	Fusilli bio	Epinards béchamel
Fromage blanc sucré local	Cantal AOP	Saint-Môret bio	Emmental râpé bio	Yaourt aromatisé local
Fruit de saison	Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison	Fruit bio de saison	Gâteau moelleux aux pommes

lundi 19 janvier	mardi 20 janvier	mercredi 21 janvier	jeudi 22 janvier	vendredi 23 janvier
Terrine de campagne	Radis long râpé	Mélange de coquillettes bio et maïs vinaigrette	Velouté aux champignons	Carottes râpées
Emincé de cuisse de poulet sauce napolitaine	Omelette MEA	Boulettes au porc sauce aux oignons	Filet de colin d'Alaska MSC sauce basilic	Burger de veau gratiné
Carottes bio	Haricots verts bio à l'ail	Petits pois CE2 au jus	Riz	Pommes Rosti
Tomme noire IGP	Mimolette bio	Fromage blanc sucré local	Camembert bio	Fromage à raclette
Fruit de saison	Flan nappé caramel	Fruit de saison	Fruit bio de saison	Pavés Bâlois

lundi 26 janvier	mardi 27 janvier	mercredi 28 janvier	jeudi 29 janvier	vendredi 30 janvier
Chou rouge râpé vinaigrette à l'échalote	Betteraves vinaigrette	Friand au fromage	Salade de brocolis	Céleri râpé sauce façon rémoulade
Pilon de poulet rôti sauce méridionale	Carbonara de poisson MSC	Hachis parmentier de boeuf	Saucisse de Toulouse	Galette quinoa à la provençale
Semoule bio	Tortis	Purée de butternut	Petits pois CE2	Gratin de chou fleur
Cantal AOP	Emmental bio râpé	Verre de lait local	Suisse sucré	St Paulin
Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Compote	Fruit de saison bio	Compote maison et sa brûlée de biscuit locale

Pour en savoir plus sur nos menus,
FLASHEZ CE QR CODE :



Les marqueurs Qualité de votre menu Egalim en détails

Origine de toutes nos viandes : FRANCE

Produit local Produit bio Produit labellisé

AOP = Appellation d'Origine Protégée
BBC = Bleu Blanc Cœur
CE2 = Certification Environnementale niveau 2
LR = Label Rouge
MEA = Mieux Être Animal
MSC = label de pêche responsable

GlobalG.A.P. = organisation qui définit les bonnes pratiques agricoles
HVE = Haute Valeur Environnementale
IGP = Indication Géographique Protégée

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements