



MOIS DE JANVIER 2026

## RESTAURANTS SCOLAIRES

lun 05 janv	mar 06 janv	mer 07 janv	MENU VEGETARIEN	ven 09 janv
Betteraves vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Carottes râpées	Œuf dur mayonnaise	Salade de pomme de terre, œuf, tomate mayonnaise
Lasagnes de légumes	Poisson meunière	Steak Haché	Boulettes de soja	Merguez
	<i>ou</i>			<i>ou</i>
Salade verte	Purée de pommes de terre	Flageolets	Poêlée de butternut	Petits pois carottes
Camembert	Petit moulé nature	Chanteneige	Emmental	St Morêt
Compote pomme abricot	Liégeois vanille caramel	Poire	Brioche des rois aux pépites de chocolat	Pomme
lun 12 janv	MENU VEGETARIEN	mer 14 janv	jeu 15 janv	ven 16 janv
Houmous	Taboulé	Carottes râpées	Brocolis vinaigrette	Battonnière de légumes vinaigrette
Dos de colin à l'oseille	Croustillant fromager	Rôti de dinde froid	Filet de poulet au jus	Accras de poisson
<i>ou</i>			<i>ou</i>	
Boulettes d'agneau au thym	Haricots beurre	Chips	Grignotines de porc	Sauté de porc aux oignons
Pommes vapeur			Pâtes	Epinards béchamel
Bûchette de chèvre	St Paulin	Carré frais	Edam	Chanteneige
Yaourt aromatisé	Flan chocolat	Cocktail de fruits coupelle	Banane RUP	Compote de pêche et petit beurre
lun 19 janv	mar 20 janv	mer 21 janv	MENU VEGETARIEN	ven 23 janv
Macédoine mayonnaise	Radis sauce bulgare	Médailon de surimi mayonnaise	Carottes râpées	Endives vinaigrette
Gratiné de poisson au fromage	Sauté d'agneau au thym / Pommes de terre fondantes	Poulet rôti au jus	Aiguillettes de blé panées	Boulettes de veau sauce barbecue / Semoule
<i>ou</i>	<i>ou</i>			<i>ou</i>
Pavé de dinde mariné tex mex	Tarte au fromage / Salade	Brocolis	Jardinière de légumes	Lasagnes au saumon / Salade verte
Purée de céleri		Kiri	Tomme noire	Gouda
Brie	Carré de ligueil	Compote de pommes coing	Cake cacao	Crème dessert caramel
Tarte aux pommes	Orange			
lun 26 janv	mar 27 janv	mer 28 janv	MENU VEGETARIEN	ven 30 janv
Céleri rémoulade	Julienne de betteraves	Salade de riz mexicaine	Œuf dur mayonnaise	Coleslaw (carotte et chou)
Filet de poulet au jus	Gratiné de poisson au fromage	Sauté de volaille dijonnaise	Falafels de pois chiche	Sauté de veau marenge
<i>ou</i>	<i>ou</i>			<i>ou</i>
Dos de colin sauce citron	Saucisses			Aiguillettes de blé panées
Riz	Pommes vapeur	Carottes persillées	Haricots verts	Ratatouille
Chantailou	Rondelé	Emmental	Edam	Petit moulé
Compote	Pomme	Crème dessert chocolat	Orange	Flan pâtissier

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

En rouge: choix contenant du porc

PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE



HVE: Haute valeur Environnementale  
AOP: Appellation Origine Protégée  
IGP: Indication Géographique Protégée  
RUP: Région Ultra-Périphérique

