



MENUS SCOLAIRES

lundi 5 au vendredi 30 janvier 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 5 au 9 janvier	Pommes de terre, maïs à la vinaigrette Sauté de boeuf VBF sauce moutarde à l'ancienne Petits pois et carottes Bio Vache qui rit Bio Poire	Salade iceberg vinaigrette Saucisse de porc CE2 Haricots blancs à la tomate Tomme blanche Crème dessert chocolat	Carottes Bio râpées vinaigrette aux érèrs IGP Colin MSC sauce au citron Pommes de terre rissolées Cancoillote IGP Cake à l'orange (farine bio)	Oeuf dur mayonnaise Riz Bio, champignons et emmental façon risotto Yaourt Pomme Bio	Chou rouge râpé vinaigrette aux pommes Rôti de dinde FR façon blanquette Haricots verts Bio persillés Pont l'évêque AOP Galette des Rois
du 12 au 16 janvier	Salade iceberg vinaigrette façon cocktail Croziflette au fromage Suisse sucré Orange	Salade de pommes de terre, mimolette et cornichons vinaigrette Rôti de porc (issu de porc LR) au jus Chou fleur CE2 en persillade Saint Nectaire AOP Mousse chocolat au lait	Potage au potiron Sauté de dinde FR sauce paprika Semoule Bio Saint Moret Bio Clémentine	Chou blanc râpé vinaigrette au miel Sauté de boeuf VBF Fusillis Bio Emmental Bio râpé Compote fraîche pomme Bio clémentine	Cake au cheddar Poisson pané 100% filet MSC et citron Epinards béchamel Yaourt arôme Kiwi
du 19 au 23 janvier	Taboulé à la menthe (semoule Bio) Emncé de cuisson de poulet FR sauce aux champignons Brocolis en persillade Camembert Bio Pomme Bio	Carottes râpées Bio vinaigrette aux agrumes Quenelle nature sauce provençale Petits pois et carottes CE2 Vache qui rit Bio Flan nappé caramel Bio	Coquillettes Bio et maïs vinaigrette Boulettes au boeuf VBF à la fondue d'oignons Haricots verts Bio Fromage blanc sucré Orange	Potage au chou fleur Risotto Bio au thon sauce crème Tomme noire IGP Banane Bio	<i>Menu suisse</i> Salade iceberg vinaigrette balsamique IGP Assiette de charcuterie (jambon blanc LR /rosette LR) Gratin de pommes de terre au fromage à raclette  Suisse sucré
du lundi 26 au 30 janvier	Chou rouge râpé vinaigrette à l'échalote Sauté de porc FR à la diable Semoule Bio Gouda Bio Crème dessert caramel	Salade iceberg vinaigrette au xérès IGP Filet de lieu noir MSC sauce au cumin Riz Bio créole Cancoillote IGP Poire	Salade pommes de terre, oignons, cornichons, vinaigrette sauté de poulet FR sauce façon blanquette Carottes Bio persillées Tomme blanche Liégeois vanille	Céleri râpé sauce rémoulade Paupiette au veau FR sauce aux épices Petits pois et carottes CE2 Suisse aux fruits Moelleux au chocolat	Carottes Bio râpées vinaigrette à la ciboulette Pastachiches sauce arrabiata Saint paulin Compote fraîche pomme Bio citron
	Dessert cuisiné par nos chefs 	Produit Labellisé 	Produit BIO 	Produit régional 	Pêche durable 