



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	Salade iceberg vinaigrette	Carottes Bio râpées vinaigrette aux érèses IGP	Oeuf dur mayonnaise	Chou rouge râpé vinaigrette aux pommes
	Sauté de boeuf VBF sauce moutarde à l'ancienne	Saucisse de porc CE2	Colin MSC sauce au citron	Riz Bio, champignons et emmental façon risotto	Rôti de dinde FR façon blanquette
	Petits pois et carottes Bio	Haricots blancs à la tomate	Pommes de terre rissolées	Yaourt	Haricots verts Bio persillés
	Vache qui rit Bio	Tomme blanche	Cancoillotte IGP	Pomme Bio	Pont l'évêque AOP
	Poire	Crème dessert chocolat	Cake à l'orange (farine bio)	Galette des Rois	
du 12 au 16 janvier	Salade iceberg vinaigrette façon cocktail	Salade de pommes de terre, mimolette et cornichons vinaigrette	Potage au potiron	Chou blanc râpé vinaigrette au miel	Cake au cheddar
	Croziflette au fromage	Rôti de porc (issu de porc LR) au jus	Sauté de dinde FR sauce paprika	Sauté de boeuf VBF	Poisson pané 100% filet MSC et citron
	Chou fleur CE2 en persillade	Saint Nectaire AOP	Semoule Bio	Fusillis Bio	Epinards béchamel
	Suisse sucré	Mousse chocolat au lait	Saint Moret Bio	Emmental Bio râpé	Yaourt arôme
du 19 au 22/01/2026	Orange	Clémentine	Compote fraîche pomme Bio clémentine	Kiwi	Menu suisse Salade iceberg vinaigrette balsamique IGP Assiette de charcuterie (jambon blanc LR/rosette LR) Gratin de pommes de terre au fromage à raclette  Suisse sucré
	Taboulé à la menthe (semoule Bio)	Carottes râpées Bio vinaigrette aux agrumes	Coquillettes Bio et maïs vinaigrette	Potage au chou fleur	
	Emncé de cuisse de poulet FR sauce aux champignons	Quenelle nature sauce provençale	Boulettes au boeuf VBF à la fondue d'oignons	Risotto Bio au thon sauce crème	
	Brocolis en persillade	Petits pois et carottes CE2	Haricots verts Bio	Tomme noire IGP	
	Camembert Bio	Vache qui rit Bio	Fromage blanc sucré	Banane Bio	
du lundi 26 au 30 janvier	Pomme Bio	Flan nappé caramel Bio	Orange		
	Chou rouge râpé vinaigrette à l'échalote	Salade iceberg vinaigrette au xérès IGP	Salade pommes de terre, oignons, cornichons, vinaigrette	Céleri râpé sauce rémoulade	Carottes Bio râpées vinaigrette à la ciboulette
	Sauté de porc FR à la diable	Filet de lieu noir MSC sauce au cumin	sauté de poulet FR sauce façon blanquette	Paupiette au veau FR sauce aux épices	Pastachiches sauce arrabiata
	Semoule Bio	Riz Bio créole	Carottes Bio persillées	Petits pois et carottes CE2	
	Gouda Bio	Cancoillotte IGP	Tomme blanche	Suisse aux fruits	Saint paulin
	Crème dessert caramel	Poire	Liégeois vanille	Moelleux au chocolat	Compote fraîche pomme Bio citron
	Dessert cuisiné par nos chefs	Produit Labelisé	Produit BIO	Produit régional	Pêche durable

