



ROËZÉ SUR SARTHE

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

JANVIER 2026

lundi 5 janv	mardi 6 janv	jeudi 8 janv Menu végétarien	vendredi 9 janv
Oeufs durs mayonnaise*	Betterave crue vinaigrette*	Velouté de potimarron*	Terrine de lapin
Risotto au chorizo, lardons et poivrons*	Couscous*	Raviolis gratinés aux épinards*	Filet de poisson pané*
Camembert Fruit frais de saison	Yaourt sucré vanille	Galette des rois Chocolat chaud	Gratin de brocolis*
lundi 12 janv	mardi 13 janv	jeudi 15 janv	vendredi 16 janv Menu végétarien
Tartine de campagne chaude provençale*	Velouté de légumes*	Pomelos	Salade de haricots blancs et rouges*
Escalope de dinde*	Filet de poisson à l'oseille*	Palette de porc braisée*	Quiche verte au cheddar*
Jardinière de légumes*	Boulgour*	Purée de pois cassés*	Salade verte*
Riz au lait*	Biscuit sec* Ille flottante*	Chaource Compote de pommes*	Petit suisse sucré Clémentine
lundi 19 janv Menu végétarien	lundi 20 janv	jeudi 22 janv	vendredi 23 janv
Céleri rave rémoulade*	Paté de campagne	Tartine chaude mimolette et parmesan*	Velouté de panais et carottes*
Gratin de pommes de terre, poireaux et comté*	Filet de poisson meunière*	Langue de boeuf sauce tomate*	Chipolatas de lapin
Fondant au chocolat*	Poelée de butternut*	Coquillettes*	Duo de chou fleur et romanesco*
	Fromage "le refrain" Pomme cuite au miel*	Fruit frais de saison	Fromage blanc à la gelée de groseilles
lundi 26 janv	mardi 27 janv Menu végétarien	jeudi 29 janv	vendredi 30 janv
Chou rouge au gouda*	Velouté de lentilles corail*	Salade d'endives aux noix*	Rillettes de thon*
Filet de poulet au poivre*	Baguette gratinée savoyarde*	Jambon braisé à la moutarde*	Steak haché sauce au bleu*
Haricots verts*	Salade de mache	Riz créole et sauvage	Potatoes*
Semoule au lait*	Salade de fruits frais*	Clafoutis aux pommes*	Emmental Fruit frais de saison

Ces menus peuvent être modifiés selon l'approvisionnement sur le restaurant scolaire
et en fonction des disponibilités chez nos fournisseurs

Code couleur :

Produits LABEL ROUGE

Produits AOP / AOC

Produits BIO

* Fait Maison





Roëzé sur Sarthe

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

FEVRIER 2026

lundi 2 fevr	mardi 3 fevr	jeudi 5 fevr Menu végétarien	vendredi 6 fevr
Velouté dubarry * Emincé de dinde à la crème* Haricots plats*	Tartine de maquereau à la moutarde* Saucisse grillée Lentilles aux petits légumes*	Carottes rapées vinaigrette* Omelette aux herbes* Pommes de terre rissolées*	Rillettes de Roezé sur Sarthe Pates fraîches au saumon et crème de ciboulette*
Cantal Fruit frais de saison	Crème chocolatée «crumble»*	Crêpes au sucre*	Compote pommes ananas*
lundi 9 fevr	mardi 10 fevr	jeudi 12 fevr CONTINENT OCEANIE	vendredi 13 fevr Menu végétarien
Salade de pates composée* Sauté de lapin au curry* Petits pois carottes*	Tartine chaude au chèvre et miel* Choucroute garnie*	Salade de moules à la crème de coco* (Fidji) Epaule d'agneau rotie* (Nouvelle Zélande) Ecrasé de kumara *	Velouté aux champignons* Croque mozzarella, brie et basilic* Salade verte Boule de sorbet Biscuit sec*
Yaourt aux fruits	Fruit frais de saison	Lamington* (Australie)	
lundi 16 fevr	mardi 17 fevr	jeudi 19 fevr	vendredi 20 fevr
	BONNES	VACANCES	
lundi 23 fevr	lundi 24 fevr	mercredi 26 fevr	jeudi 27 fevr

Ces menus peuvent être modifiés selon l'approvisionnement sur le restaurant scolaire et en fonction des disponibilités chez nos fournisseurs

Code couleur :

Produits **LABEL ROUGE**

Produits **AOP / AOC**

Produits **BIO**

* **Fait Maison**

