

# MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

## JANVIER 2026

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



# MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

## FEVRIER 2026

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

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**

