

# MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

## Du 5 au 23 janvier 2026



BIO	lundi 5 janvier 2026	mardi 6 janvier 2026	mercredi 7 janvier 2026	jeudi 8 janvier 2026	vendredi 9 janvier 2026
Agriculture Biologique	Betteraves	Carottes râpées à l'échalotte	Concombre	Potage	Friand au fromage
Approvisionnement local	Cordon bleu	Poisson meunière	Pâtes à la bolognaise	Bœuf Bourguignon	Couscous de légumes d'hiver
	Petits pois	Brocolis		Purée de pomme de terre	Fruit de saison
	Yaourt	Brioche des rois	Fromage / Fruit	Compote	

VIANDES FRAICHES	lundi 12 janvier 2026	mardi 13 janvier 2026	mercredi 14 janvier 2026	jeudi 15 janvier 2026	vendredi 16 janvier 2026
	Saucisson à l'ail	Potage aux légumes	Soupe aux vermicelles	Salade de mâche / fêta	Orange à l'échalotte
	Escalope de dinde	Cassoulet <i>(haricots blancs)</i>	Poulet rôti	Parmentier de lentilles corail	Blanquette de poisson
Label rouge	Gratin de choux fleur	Crème chocolat	Purée de potimarron	Fruit de saison	Coquillette semi-complètes
	Crème anglaise		Ananas		Yaourt de brebis

PECHE DURABLE	lundi 19 janvier 2026	mardi 20 janvier 2026	mercredi 21 janvier 2026	jeudi 22 janvier 2026	vendredi 23 janvier 2026
	Duo de choux râpés	Potage vermicelles	Quiche à la carotte	Salade de pâtes tricolore au fromage	Velouté de butternut au Kiri
	Tartiflette Savoyarde	Veau Marengo	Oeuf dur	Poisson meunière	Dahl de lentilles
Haute Valeur Environnementale	Salade	Carottes	Gratin d'épinard	Patates douces rôties au miel	Riz
	Yaourt	Fruit de saison	Kiwi	Fruit de saison	Pâtisserie

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements  
Les menus sont élaborés par une diététicienne et le chef de cuisine.

FR  
64.393.003  
UE