

## MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

Du 5 au 23 janvier 2026



Agriculture  
Biologique



Approvisionnement  
local

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



Viande Française



Label rouge

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 (haricots blancs)	Poulet rôti	Parmentier de lentilles corail	Blanquette de poisson
Gratin de choux fleur	Crème chocolat	Purée de potimarron	Fruit de saison	Coquille semi-complètes
Crème anglaise		Ananas		Yaourt de brebis



Pêche durable



Haute Valeur  
Environnementale

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	Œuf dur	Poisson meunière	Dahl de lentilles
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.