

MENUS du 5 au 30 Janvier 2026

<u>Lundi 5 janvier</u>	<u>Mardi 6 janvier</u>	<u>Mercredi 7 janvier</u>	<u>Jeudi 8 janvier</u> Menu Epiphanie	<u>Vendredi 9 janvier</u>
Soupe paysanne Raviolis au bœuf sauce tomate Petit nova aromatisé Clémentine Bio	Mousse de canard (élémentaire) Terrine de fondant aux 3 légumes (maternelle) Pané sarrasin/lentilles aux poireaux Chou-fleur à la crème Yaourt Bio au sucre de canne Compote de pêche	Salade multi feuilles Rôti de dinde au thym Petits pois Bio Carré président Galette des rois	Aiguillettes de poulet à la crème Carottes Bio Sémoule Petit suisse nature Galette des rois	Salade verte Brandade de poissons MSC Pont l'évêque AOP à la coupe Orange
<u>Lundi 12 janvier</u>	<u>Mardi 13 janvier</u>	<u>Mercredi 14 janvier</u>	<u>Jeudi 15 janvier</u>	<u>Vendredi 16 janvier</u>
Salade bretonne Quenelle de carpe sauce Nantua Riz Bio Saint-Môret Kiwi	Salade de perles aux 3 couleurs Quiche Lorraine Haricots verts Bio persillés Cantal à la coupe AOP Compote aux fruits rouges maison	Ciselé d'Iceberg Tartiflette Petit suisse aux fruits Biscuit de Savoie à base d'œufs Bio	Rosette (élémentaire) Samoussa aux légumes (maternelle) Emincé de dinde au jus Epinards béchamel Fromage blanc nature Pomme	Carottes râpées Bio à la vinaigrette Nuggets veggies Polenta crémeuse Camembert à la coupe Ile flottante
<u>Lundi 19 janvier</u>	<u>Mardi 20 janvier</u>	<u>Mercredi 21 janvier</u>	<u>Jeudi 22 janvier</u>	<u>Vendredi 23 janvier</u>
Salade de riz Bio Poulet rôti au jus Purée de potiron Petit moulé Flan vanille	Cœur de laitue Chipolatas Lentilles Bio local Petit suisse aux fruits Poire	Salade de cocos mimosa Cordon bleu de volaille Gratin de brocolis à base de brocolis Bio Fromage blanc Compote de pommes et fraises	Betteraves cuites vinaigrette Galette végétale blé et oignons sauce tomate Coquillettes Bio au beurre Crème de gruyère Clémentine	Filet de hoki MSC au beurre blanc Jardinière de légumes Pommes rôties Croq'lait Bio Beignet au chocolat
<u>Lundi 26 janvier</u>	<u>Mardi 27 janvier</u>	<u>Mercredi 28 janvier</u>	<u>Jeudi 29 janvier</u>	<u>Vendredi 30 janvier</u>
Taboulé (semoule Bio) Rôti de dinde sauce gravy Chou-fleur St Nectaire à la coupe AOP Mousse au chocolat	Ciselée d'iceberg Sauté de porc façon Colombo Pommes noisette Petit nova aromatisé Marmelade de pommes Bio	Macédoine de légumes Lasagne à la bolognaise Petit Louis tartine Orange Bio	Salade Coleslaw Quenelle nature sauce Aurore RIZ Vache qui rit Pomme	Mélange tendre pousses Gratin de poisson MSC Petits pois Fromage blanc Gâteau maison banane chocolat (à base d'œufs Bio)



Bon appétit !
Fournisseur : RPC à MANZIAT (01)



RESTAURANT SCOLAIRE RENÉ CASSIN
LA CHAPELLE DE GUINCHAY

MENUS du 5 au 30 Janvier 2026

--	--	--	--	--