



MENUS SCOLAIRES JANVIER 2026

Les menus peuvent être modifiés en fonction de l'approvisionnement ou opportunités de saison

* plat de substitution

MENU VÉGÉTARIEN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 05 au 09 janvier 2026	CRÊPE CHAMPIGNON SAUCISSE DE STRASBOURG* PURÉE YAOURT FRUIT	CAROTTES RÂPÉES SAUTÉ DE BŒUF HARICOTS BEURRE PETIT SUISSE GALETTE DES ROIS	AVOCAT ÉMINCÉ DE PORC AU MIEL* TAGLIATELLES FROMAGE PANNA COTTA AU COULIS DE FRUITS ROUGES	CONCOMBRES ROULÉ VÉGÉTAL SEMOULE FROMAGE COMPOTE	POTAGE TOMATE VERMICELLES PAVÉ DE SAUMON BROCOLIS YAOURT FRUIT
Du 12 au 16 janvier 2026	VELOUTÉ DE LÉGUMES PANÉ DE LÉGUMES DUO DE CAROTTES FROMAGE FRUIT	TOMATES HAUT DE CUISSE DE POULET POMMES NOISETTE YAOURT COMPOTE	SALADE VERTE MOUSSAKA FROMAGE FLAN AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	CHOU BLANC SAUTÉ DE VEAU PETITS POIS YAOURT BISCUIT	ROULADE DE VOLAILLE AUX OLIVES PAVÉ DE POISSON BÉARNAISE BEIGNETS DE SALSIFIS FROMAGE FRUIT
Du 19 au 23 janvier 2026	MACÉDOINE AU THON PALETTE DE PORC* LENTILLES FROMAGE FRUIT	ENDIVES AUX CROUTONS OMELETTE FORESTIÈRE POMMES DE TERRE AUX ÉPICES DOUCES YAOURT NATURE PARIS BREST	TOMATES MOZZARELLA CHOUCROUTE GARNIE FROMAGE PAVÉ COCO CACAO	POTAGE PÉPITES DE POISSON MEUNIÈRE ÉPINARDS BÉCHAMEL YAOURT FRUIT	CÉLÉRI RÉMOULADE ROTI DE BŒUF HARICOTS PLATS FROMAGE CRÈME DESSERT VANILLE
Du 26 au 30 janvier 2026	SOUPE DE LÉGUMES ROTI DE VEAU MÉLANGE DE LÉGUMES FROMAGE FRUIT	SALADE COLESLAW FILET DE MERLU RIZ FROMAGE BLANC CHOU À LA CRÈME PATISSIÈRE	FEUILLETÉ HOT DOG BOULETTES D'AGNEAU CÉRÉALES AUX LÉGUMES YAOURT FRUIT	DUO TOMATES CONCOMBRES RISSOLETTE DE VEAU DUO DE COURGETTES FROMAGE LIÉGEOIS CHOCOLAT	ŒUF DUR MAYONNAISE LASAGNES DE LÉGUMES YAOURT FRUIT



Jour de pain Bio



Produit issus de l'agriculture Biologique

Loca : Produits Locaux



Filière France



Label Rouge : Produit de Qualité supérieure



Bleu Blanc Cœur : Quand la terre est respecté, quand les animaux sont bien nourris, l'homme se nourrit bien