

Janvier 2026



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 5 au 11/01	5 Salade strasbourgeoise Spaghetti Bolognaise bio Galette des Rois	6 Végétarien Soupe de potimarron bio Riz à la sauce tomates Yaourts nature	8 Salade concombre maïs bio Cuisse de poulet Frites Fromage blanc bio	9 Carottes râpées bio Poisson Brocolis bio Riz au lait
Du 12 au 18/01	12 Végétarien Soupe légumes bio Pâtes au gruyère Compote de pommes bio	13 Chou rouge bio Escalope de dinde panée Petit pois carotte bio Petit suisse	15 Taboulé Steak Haricots verts bio Verre de lait + biscuits	16 Soupe verte à la crème bio Poisson Riz Raisin bio
Du 19 au 25/01	19 Carottes râpées bio Roti de porc Gratin dauphinois Eclair chocolat	20 Betterave rouge pomme bio Goulash Pates bio Fromage blanc	22 Céleri rémoulade bio Saucisse lentilles bio Crème anglaise Biscuit	23 Végétarien Soupe de légumes bio Raviolis feta épinards bio Gruyère
Du 26 au 01/02	26 Salade tomates maïs bio Tartiflette Fruit bio	27 Végétarien Soupe potimarron Omelette Petits pois Mousse chocolat	29 Salade des 3 râpés Escalope de poulet à la crème Frites Crème dessert bio	30 Salade piémontaise Blanquette de poisson Riz bio Yaourts nature

Protéines Produits laitiers Légumes crus Légumes cuits et fruits Féculents

Les menus sont préparés sur place. Les produits locaux sont favorisés, de préférence acheter en circuit court, tout en intégrant des produits issus de l'agriculture biologique. La viande est d'origine française. Menus conformes au Décret n°2011-1227 du 30/09/2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas dans le cadre de la restauration scolaire.

Attention : Les menus sont susceptibles d'être modifiés pour des raisons de services ou en fonction des livraisons. Merci de votre compréhension.