

MENU DE JANVIER 2026



AIDE UE A DESTINATION DES ECOLES



Coursac
en Périgord

Les menus peuvent être modifiés en fonction de certains impératifs.

Nous donnons la priorité aux produits français, locaux ou issus de cultures raisonnées. Ainsi qu'aux viandes françaises ou labellisées.

Lundi 05	Mardi 06	Mercredi 07	Jeudi 08	Vendredi 09
VERMICELLE A LA TOMATE AIGUILLETES DE POULET CAROTTES VICHY GALETTE	HARICOTS VERTS EN SALADE POISSON COQUILLETTES AU BEURRE FRUIT BIO+FROMAGE	PIZZA AU FROMAGE ROTI DE DINDE POELEE DE LEGUMES FRUIT BIO	SALADE+MAIS+CROUTONS POIS CHICHES AU CURRY RIZ FROMAGE BLANC	CREPE AU FROMAGE JAMBON BLANC EPINARDS BECHAMEL FRUIT BIO+GATEAU SEC
Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
POTAGE DE CAROTTES BIO STEAK HACHE NOUILLES FRUIT BIO+FROMAGE	SALADE COMPOSEE MERGUEZ SEMOULE COMPOTE+FROMAGE	FEUILLETE HOT DOG POISSON SAUCE AU BEURRE CAROTTES VICHY FRUIT BIO+FROMAGE	SALADE DE PATE AUX CRUDITES EMINCE DE BŒUF AUX OIGNONS GRATIN DE CHOUX FLEURS FLAN	SOUPE DE LEGUMES+KIRI HACHIS VEGETARIEN SALADE VERTE FRUIT BIO
Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23
SOUPE AU FROMAGE ROTI DE BŒUF HARICOTS BEURRE FRUIT BIO	SALADE DE PATE TRICOLORES SAUTE DE DINDE PUREE DE BUTTERNUT BIO FLAN	CAROTTES RAPEES CHILI CON CARNE RIZ COMPOTE+FROMAGE	POTAGE DE LEGUMES BIO OMELETTE NATURE POMMES DE TERRE BIO SAUTEES FLAN PATISSIER	PATE DE CAMPAGNE POISSON PANE RATATOUILLE FRUIT BIO+FROMAGE
Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30
DUO DE SAUCISSON CORNICHONS CHIPOLATAS GRATIN DE POTIMARRONS FRUIT BIO+FROMAGE	SALADE+1/2 D'ŒUF EMINCE VEGGIE PENNES AU BEURRE FROMAGE BLANC	TABOULE POISSON FRIT PUREE DE CAROTTES BIO MOUSSE AU CHOCOLAT	VERMICELLE A LA TOMATE POULET BIO HARICOTS VERTS FRUIT BIO+FROMAGE	SALADE COMPOSEE RAVIOLIS COMPOTE+FROMAGE
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi

