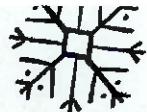
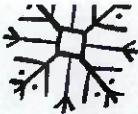


Menus du restaurant scolaire de Saint Saturnin

Du 05 au 30 janvier 2026

Restauval

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 05 au 09 janvier	Betteraves vinaigrette	Salade de riz	Endives aux pommes	Potage de légumes	
	Cordon bleu	Steak haché	Emincé de dinde au curry	Gratin de pommes de terre au fromage	
	Coquillettes	Haricots verts	Chou-fleur sauté	Salade verte	
	Emental	Fromage	Saint Nectaire	Y'aourt	
	Compote de fruits	Corbeille de fruits	Galette des rois à la frangipane	Corbeille de fruits	
Semaine du 12 au 16 janvier	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Potage de légumes	Céleri rémoulade	Salade verte aux croûtons	Salade de pommes de terre	
	Tarte au fromage	Rôti de porc au paprika	Chipolatas	Poisson du jour sauce citron	
	Salade verte	Purée de légumes	Semoule parfumée	Epinards	
	Fromage blanc	Livarot	Brie	Camembert	
	Corbeille de fruits	Fromage blanc sucré	Mousse au chocolat	Tarte aux pommes	
Semaine du 19 au 23 janvier	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Chou blanc au curry	Salade de carottes et maïs	Potage Esaü (lentilles)	Salade de crudité	
	Pâtes	Porc aux quatre épices	Filet de dinde rôti	Filet de lieu Dugléry	
	à la bolognaise de lentilles	Légumes du jour	Carottes	Chou-fleur sauté	
	Tomme	Edam	Saint Nectaire	Buchette de chèvre	
	Compote de pommes	Millefeuille	Fruit de saison	Donut's	
Semaine du 26 au 30 janvier	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Bouillon de tomate vermicelle	Taboulé libanais	Repas à thème	Carottes râpées vinaigrette	
	Saucisse sauce tomate	Omelette	Saveurs des montagnes	Blanquette de volaille	
	Semoule			Petits pois	
	Fromage blanc	Saint Nectaire		Fromage local	
	Corbeille de fruits	Entremets à la vanille (lait BIO)		Gâteau au yaourt	



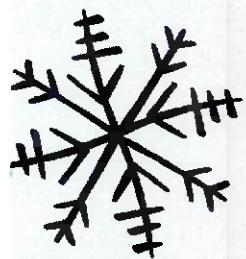
Crème pâtissière

Petit suisse

Pommes de terre au reblochon

Jauneau laitue

Salade verte et concombre



Jardin d'hiver 2026

Sauces des montagnes

