

# MENU SCOLAIRE

Du lundi 05 au 09 janvier 2026

**lundi 5 janvier 2026**

Bœuf braisé 	OU	Fèves et brunoise sauce tomate
Torti 3 couleurs 	OU	Blé aux petits légumes 
Camembert 	OU	Fromage frais aux noix 
Kiwi 	OU	Poire 

**mardi 6 janvier 2026**

Concombre à la crème	OU	Chou rouge vinaigrette
Aiguillettes de poulet sauce normande 	OU	Bouchées blé tomates et chèvre 
Brocolis	OU	Carottes 
Rouy 	OU	Fromage blanc nature 
Mousse au chocolat 	OU	Crème dessert pistache 

**mercredi 7 janvier 2026**

Feuilleté hot dog	OU	Crêpe au fromage
Palette 1/2 sel de porc sauce diable 	OU	Égréné végétal sauce tomate
Haricots blancs tomatisés	OU	Petits bouchons de pommes de terre
Yaourt au sucre de canne 	OU	Yaourt aux fruits mixés 

Goûter : Petit fourré cacao et purée pomme coing



GALETTE DES ROIS

**jeudi 8 janvier 2026**

Velouté de légumes	OU	Carottes râpées vinaigrette
Blanquette de dinde 	OU	Omelette 
Beignets de salsifis	OU	Epinards béchamel
Tome noire 	OU	Kiri
Galette des Rois 	OU	Brioche des Rois 

**vendredi 9 janvier 2026**

Filet de hoki sauce dieppoise 	OU	Pois chiches et légumes à couscous
Riz safrané	OU	Semoule 
Saint Nectaire 	OU	Yaourt brassé nature 
Pomme 	OU	Clémentines 

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.



Origine  
France



Pêche  
durable  
MSC



Œufs de France  
Poules au sol



Appellation  
d'Origine  
Protégée



Label  
Rouge



Haute Valeur  
Environnementale



Agriculture  
biologique










Produit  
de notre terroir

# MENU SCOLAIRE

Du lundi 12 au 16 janvier 2026

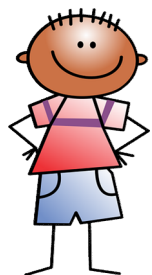
## lundi 12 janvier 2026


Piémontaise	OU	Salade de lentilles 
Poisson meunière 	OU	Quenelles nature sauce aurore
Poêlée provençale	OU	Carottes  
Le carré 	OU	Yaourt nature 
Ananas au sirop	OU	Purée de pommes 

## mardi 13 janvier 2026

Viande bovine à hachis 	OU	Curry de pois cassés
Purée de pommes de terre 	OU	Riz
Camembert 	OU	Petit suisse nature 
Kiwi 	OU	Banane

## mercredi 14 janvier 2026




Céleri rémoulade 	OU	Salade iceberg
Bœuf sauce maringo 	OU	Œufs durs à la béchamel 
Haricots beurre 	OU	Epinards béchamel
Tome noire 	OU	Fromage frais ail et fines herbes 
Clémentines	OU	Poire

Goûter : Spéculoos et purée de pommes



## jeudi 15 janvier 2026

Filet de poulet à la crème 	OU	Crousti' fromage
Coquillettes 	OU	Pommes de terre rôties 
Cantal 	OU	Vache qui rit 
Purée pomme fraise	OU	Cocktail de fruits en pot

## vendredi 16 janvier 2026

Carottes râpées vinaigrette	OU	Chou rouge vinaigrette
Porc à la moutarde 	OU	Pané blé épinards emmental
Petits pois 	OU	Brocolis
Bûchette au chèvre	OU	Fromage blanc nature 
Eclair au chocolat	OU	Semoule au lait 

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.



Origine  
France



Pêche  
durable  
MSC



Œufs de France  
Poules au sol



Appellation  
d'Origine



Label  
Rouge



Haute Valeur  
Environnementale



Agriculture  
biologique



Produit  
de notre terroir

# MENU SCOLAIRE

Du lundi 19 au 23 janvier 2026

## lundi 19 janvier 2026

Betteraves vinaigrette	OU	Chou fleur vinaigrette	 
Bœuf sauce forestière	 OU	Pois chiches et légumes à couscous	
Pommes de terre noisette	OU	Semoule	
Yaourt brassé sucré	 OU	Yaourt aromatisé	

## mardi 20 janvier 2026

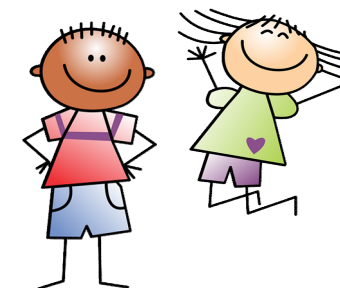
Salade de pâtes et surimi	OU	Taboulé	
Chipolata	  OU	Omelette	
Petits pois et carottes	  OU	Epinards béchamel	
Kiri	 OU	Gouda	
Pomme	 OU	Kiwi	

## mercredi 21 janvier 2026



Macédoine mayonnaise	  OU	Carottes râpées vinaigrette	
Filet de hoki sauce aurore	  OU	Boulettes de pois chiches	 
Riz	OU	Pommes de terre rôties	
Yaourt à la vanille	  OU	Velouté fruit	

Gouter : Madeleines et purée de poires



## jeudi 22 janvier 2026

Velouté de légumes	OU	Concombre à la crème	
Sauté de dinde sauce normande	 OU	Égréné végétal sauce tomate	
Haricots verts	  OU	Poêlée provençale	
Camembert	 OU	Fromage frais nature	
Semoule au lait au caramel	 OU	Flan pâtissier	

## vendredi 23 janvier 2026

Tartiflette	OU	Lasagnes de légumes	
Petit suisse nature	 OU	Emmental	
Clémentine	OU	Banane	

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.



Origine  
France



Pêche  
durable  
MSC



Œufs de France  
Poules au sol



Appellation  
d'Origine  
Protégée



Label  
Rouge



Haute Valeur  
Environnementale



Agriculture  
biologique





Produit  
de notre terroir

# MENU SCOLAIRE

Du lundi 26 au 30 janvier 2026

**lundi 26 janvier 2026**

Macédoine mayonnaise   OU	Betteraves vinaigrette
Œufs durs à la béchamel   OU	Emincés végétal sauce forestière
Epinards béchamel OU	Carottes  
Bûchette au chèvre OU	Petit suisse nature  
Brownie OU	Mini roulé à la fraise

**mardi 27 janvier 2026**

Boulettes de bœuf sauce tomate   OU	Quenelles nature sauce aurore
Coquillettes   OU	Riz
Coulommiers   OU	Cantadou  
Clémentines OU	Banane






**mercredi 28 janvier 2026**

Rillettes OU	Houmous
Haut de cuisse de poulet   OU	Chili sin carne
Haricots verts    OU	Brocolis
Le carré   OU	Yaourt brassé nature  
Kiwi   OU	Poire

Goûter : Baguette tradition  et barre de chocolat



**jeudi 29 janvier 2026**

Carottes râpées vinaigrette OU	Salade iceberg
Brandade de poisson  OU	Lasagne de légumes
Yaourt sucré au lait entier  OU	Fromage blanc aux fruits 

**vendredi 30 janvier 2026**

Salade strasbourgeoise OU	Taboulé  
Bœuf sauce tomate   OU	Crousti' fromage
Petits pois    OU	Chou fleur à la béchamel   
Camembert   OU	Vache qui rit  
Liégeois vanille   OU	Crème dessert caramel  

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.

