

Restaurant scolaire : Menus du mois de Janvier 2026

Lundi 5 Janvier Végétarien	Mardi 6 janvier	Mercredi 7 janvier	Jeudi 8 janvier	Vendredi 9 janvier
Potage de pois cassés Spaghetti à la napolitaine Parmesan Compote	Coleslaw bio maison Tartiflette salade verte Clémentines	Maquereau Filet de poulet tandoori Haricots verts bio Coulant au chocolat	Salade croutons emmental Pilon de poulet petits pois bio Galette des rois maison	Rillette bio Chili con carne Riz bio Fruit
Lundi 12 janvier	Mardi 13 janvier	Mercredi 14 janvier	Jeudi 15 janvier	Vendredi 16 janvier Végétarien
Fromage pané maison Saucisse bio Poêlée de légumes maison Yaourt bio	Carotte râpée bio Sauté de volaille Pommes de terre bio Cake poire amandes maison	Salade, noix et emmental Jambon braisé Pommes sautées Îles flottantes	Œuf mayonnaise bio Poisson du jour Semoule Fruit	Velouté de butternut bio Gratin de lentilles vertes Salade verte bio Coupe banane chocolat chantilly
Lundi 19 janvier	Mardi 20 janvier Végétarien	Mercredi 21 janvier	Jeudi 22 janvier	Vendredi 23 janvier
Salade de thon Sauté de porc bio colombo blé Fruit	Betteraves rouges Gratin de coquillettes et légumes Fromage blanc	Saucisson à l'ail Hachis parmentier Salade verte Crème brûlée	Feuilleté au fromage maison Poisson du jour Julienne de poireaux /quinoa Far breton	Pamplemousse au sucre Emincé de dinde Frites bio maison Fruit
Lundi 26 janvier Végétarien	Mardi 27 janvier	Mercredi 28 janvier	Jeudi 29 janvier	Vendredi 30 janvier
Bouillon de légumes vermicelle Couscous végétal Semoule bio Yaourt aux fruits bio	Chou rouge en salade Croque-monsieur maison Salade verte bio Crème caramel maison	Salade césar Spaghetti bolognaise Fruit	Pâté de campagne bio Poisson du jour Poêlée de légumes maison Moelleux au chocolat	Salade, crouton et comté Rougail saucisse Riz basmati bio Fruit

Toutes les viandes bovines sont d'origine française (VBF) – Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons