

# MENUS RESTAURATION SCOLAIRE



## DU 5 janvier 2026 AU 30 janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>5 janvier</b> Potage st germain Cordon bleu Coquillettes Édam Clémentine	<b>6 janvier</b> Carottes au citron Poisson beurre blanc Brocolis Galette des rois	<b>7 janvier</b> Quiche lorraine Paupiette de dinde Pomme de terre sautées Salade Kiwi	<b>8 janvier</b> Salade de quinoa Chili Salade Fromage blanc	<b>9 janvier</b> Potage parmentier Goulash Jardinière de légumes Vache qui rit Banane
<b>12 janvier</b> Radis noir au gouda Crème de lentilles au lard fumé Poire	<b>13 janvier</b> Potage normand Omelette aux pommes de terre Haricots verts Brie Riz au lait	<b>14 janvier</b> Carotte à l'emmental Sauté de dinde Riz pilaf Flan pâtissier	<b>15 janvier</b> Potage cultivateur Poisson dieppoise Boulgour aux carottes Yaourt aux fruits	<b>16 janvier</b> Salade vietnamienne Bœuf mironton Gratin de butternut Cantal Pomme
<b>19 janvier</b> Velouté de poireau Fricassée de volaille Carottes persillées Gouda Orange	<b>20 janvier</b> Betteraves crues râpées Pâtes carbonara Salade Glace	<b>21 janvier</b> Potage crécy Poisson à l'américaine Blé kiri Poire	<b>22 janvier</b> Céleri rémoulade Lasagnes au pois chiche Salade Camembert Kaki	<b>23 janvier</b> Velouté de citrouille Veau marengo Riz aux légumes Tarte aux pommes
<b>26 janvier</b> Cervelas ravigote Filet de dinde sauce barbecue Purée Salade Mimolette Kiwi	<b>27 janvier</b> Potage Esaü Poisson napolitaine Carottes au cumin Six de Savoie Entremet chocolat	<b>28 janvier</b> Potage darblay Sauté de bœuf au gingembre Riz créole Babybel Pomme	<b>29 janvier</b> Œufs dur mayo Blé, petits pois, potimarron Salade Clémentine	<b>30 janvier</b> Carottes vinaigrette Rôti de porc aux pruneaux Pomme vapeur Fromage blanc aux fruits

Le cas échéant, nous nous réservons la possibilité de changer ces menus sans préavis.



1 repas végétarien servi par semaine



Nos viandes sont toutes Label Rouge.



Nos repas respectent la charte EGALIM.



81% de produits locaux ou régionaux  
62% de produits sous label de qualité



Nos poissons certifiés Pêche Durable MSC.



26% de produits issus de l'agriculture biologique



90% de nos préparations sont faites maison et  
100% sont préparés sur place.