

JOYEUSE
Epiphanie



MARDI 6 JANVIER
2026
LES ROIS ET
REINES SONT À
L'ÉCOLE !

MENU



Du 5 janvier au 9 janvier



Lundi

Entrée

Salade d'haricots verts



Mardi

Radis



Jeudi

Carottes râpées



Vendredi

Velouté de légumes



Plat

Cordons bleus/Suprême pané végétal



Omelette au fromage



Chili con carne/sin carne



Garniture

Pâtes



Ratatouille



Polenta



Laitier

Emmental



Philadelphia



Crème dessert



Gouda



Dessert/Fruit

Fruit au sirop



Galette des rois



Fruit de saison

Tarte bourdaloue



En cas de problème d'approvisionnement, ce menu peut être modifié et sera remplacé par un produit similaire

dans la limite du possible.

MENU

Du 12 janvier au 16 janvier



Lundi

Entrée

Salade de betteraves



Plat

Steak haché/Steak végé sauce tomate



Garniture

Ravioles



Laitier

Yaourt aux fruits



Dessert/Fruit

Quatres-quarts



Mardi

Salade d'ébly



Pané de fromage



Haricots verts en persillade



Fromage blanc



Jeudi

Salade verte



Lasagnes bolognaises/végétariennes



Vendredi

Salade de chou-fleur



Croq'baby



Petit pois & carottes



Kiri



Crème dessert



En cas de problème d'approvisionnement, ce menu peut être modifié et sera remplacé par un produit similaire

dans la limite du possible.

MENU

Du 19 janvier au 23 janvier



Entrée

Lundi

Velouté de légumes

Jeudi

Salade de chou blanc

Vendredi

Surimi

Plat

Saucisses de Toulouse/Saucisse végétale

Mardi

Salade de lentilles

Blanquette de poisson

Couscous/Couscous végétarien

Gratin de ravioles aux légumes

Garniture

Flageolets

Carottes vichy

Semoule

Laitier

Babybel

Yaourt nature

Mimolette

Dessert/Fruit

Crème dessert

Fruit de saison

Cookie

Petit Suisse

Compote de fruits

En cas de problème d'approvisionnement, ce menu peut être modifié et sera remplacé par un produit similaire

dans la limite du possible.



MENU

Du 26 janvier au 30 janvier

Lundi

Entrée

Carottes râpées



Plat

Daube de bœuf/Galette épinards & fromage

Pâtes

Gratin de butternut

Garniture

Polenta

Laitier

Brie

Vache qui rit

Dessert/Fruit

Fruit de saison

Fruit au sirop

Fromage blanc
Moelleux à la vanille

Gouda

Mousse au chocolat

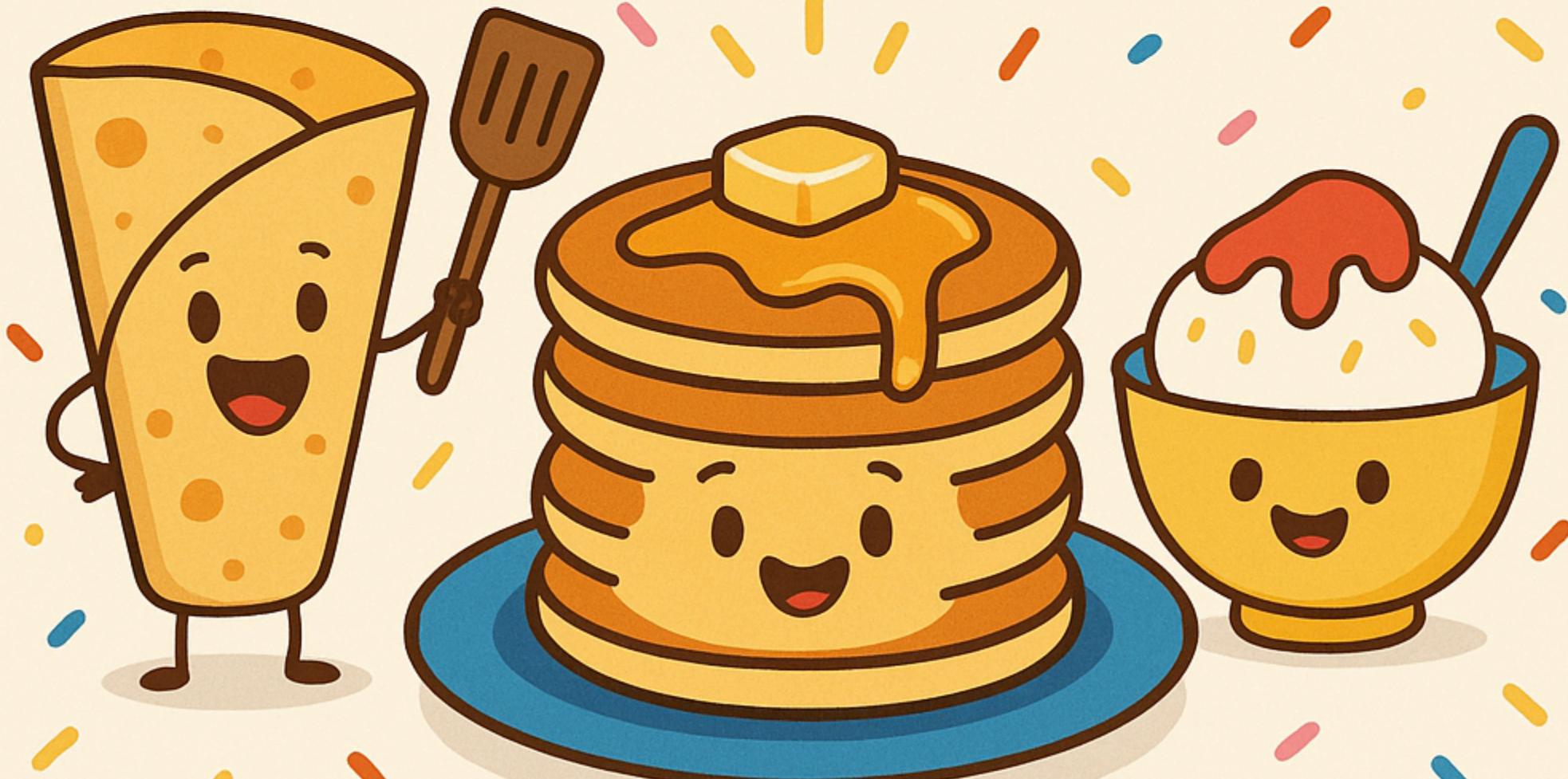
dans la limite du possible.

En cas de problème d'approvisionnement, ce menu peut être modifié et sera remplacé par un produit similaire





ON FÊTE
LA CHANDELEUR
DANS TON
RESTAURANT SCOLAIRE





MENU

Du 2 février au 6 février

Lundi

Entrée

Friand au fromage



Plat

Boulettes végétales à la tomate



Mardi

Salade de chou rouge



Garniture

Poêlée de courgettes



Pâtes



Laitier

Chèvre



Dessert/Fruit

Crêpes



Jeudi

Œufs durs, mayonnaise



Carbonara/Carbo nara de légumes

Haut de cuisse de poulet au paprika/Galette végétale



Vendredi

Taboulé



Calamars à la romaine



Gratin de brocolis



Ratatouille



Saint Morêt



Petit Suisse



Donuts



Fruit de saison



En cas de problème d'approvisionnement, ce menu peut être modifié et sera remplacé par un produit similaire

dans la limite du possible.