

# MENUS RESTAURANTS SCOLAIRES / JANVIER 2026

	<i>Semaine du 05 janvier</i>	<i>Semaine du 12 janvier</i>	<i>Semaine du 19 janvier</i>	<i>Semaine du 26 janvier</i>
<b>LUNDI</b>	Œufs durs bio vinaigrette Lasagnes à la bolognaise Fromage blanc bio + sucre Compte pomme/caramel	Carottes râpées bio vinaigrette Fricassée de bœuf* Choux de Bruxelles / pommes de terre Crème dessert vanille bio Biscuits secs	Betteraves rouges bio en dés Blanquette de veau* Coquillettes bio Yaourt nature sucré fermier Fruit	Taboulé bio Bœuf braisé au jus Petits pois à la française* Yaourt aromatisé bio Fruit
<b>MARDI</b>	Riz niçois* Goulash de bœuf* Carottes Camembert bio Fruit	Curry de pois chiche* Riz de Camargue Cantal AOP Fruit	Chou blanc / chou rouge vinaig. Hachis parmentier au potiron* Bonbel Mousse au chocolat bio	Céleri rave râpé vinaigrette Œufs durs bio sauce crème Purée d'épinards* Emmental râpé bio Eclair vanille
<b>MERCREDI</b>	Crêpe farcie au fromage Rôti de dinde au jus Purée de brocolis* Tartare Flan bio nappé au caramel	Taboulé bio Omelette bio Brocolis à la crème Camembert bio Onctueux à la poire	Potage de butternut* Jambon de volaille Pommes paillason Suisse fruités bio	Batavia Navarin de dinde sauce cantadou* Macaronis Saint Paulin bio Compote pomme/mirabelle
<b>JEUDI</b>	Batavia et dés d'emmental Omelette bio sauce forestière Purée de potiron* Galette des Rois maison	Batavia Poisson pané sauce aux petits légumes Ecrasé de carottes* Entremet chocolat au lait bio maison	Potage de champignons* Crozets au fromage à raclette Batavia Compote pomme/biscuit	Potage de tomates* Longe de porc sauce barbecue // Rôti de dinde au jus Purée pois cassés bio* Coulommiers bio Fruit
<b>VENDREDI</b>	Chou rouge vinaigrette Coquillettes bio au thon* Edam bio Purée pomme/poire bio	Velouté lentilles corail / butternut* Escalope de poulet sauce basquaise* Ratatouille / pommes de terre* Tome noire Fruit	Tortis bio / poivrons / maïs Filet de colin sauce citron Brocolis à la crème* Brie bio Fruit	Carottes râpées bio vinaigrette Paëlla aux fruits de mer* Vache qui rit Liégeois bio chocolat

\* Plats préparés par la cuisine centrale

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des disponibilités des produits

Pain bio à chaque repas

Viande origine France

Label rouge origine France

Origine européenne

Pêche durable

Fermier, France

Champagne Ardennes

