










































MENUS RESTAURANTS SCOLAIRES / JANVIER 2026

	Semaine du 05 janvier	Semaine du 12 janvier	Semaine du 19 janvier	Semaine du 26 janvier
LUNDI	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
MARDI	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 
MERCREDI	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
JEUDI	 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 
 VENDREDI	 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

