
































Menus Restaurant Scolaire

Du lundi 5 janvier au vendredi 9 janvier 2026


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 SALAMI	PIZZA AU FROMAGE	MACÉDOINE MAYO AU THON	SALADE CHEF (CAROTTES TOMATES MAÏS SALADE VERTE)	 PÂTÉ DE CAMPAGNE
LASAGNES BOLOGNAISES	 SAUCISSE DE TOULOUSE GRILLÉ	 POULET À L'INDIENNE	 PALETTE DE PORC À LA DIABLE	 DOS DE COLIN À L'AMÉRICAINNE
	 LENTILLES CUISINÉES	HARICOTS VERTS / POMMES DE TERRE  QUATERS 	 SEMOULE	CHOUX FLEURS PERSILLÉS
 MADELEINE	 CAMEMBERT	 SAINT PAULIN	PETIT SUISSE SUCRÉ	CANTADOU
 YAOURT AROMATISÉ	MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT	NOVLY VANILLE	YAOURT VELOUTÉ AUX FRUITS	COURONNE DES ROIS


Du lundi 12 janvier au vendredi 16 janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 VELOUTÉ DE LÉGUMES	ŒUF DUR MAYO	SALADE DE HARICOTS VERTS TOMATE MAÏS	 ÉMINCÉ BICOLORE	 SAUCISSON À L'AIL
 FILET DE POULET	 TORTIS	  COLOMBO DE PORC	STEACK HACHÉ DE BŒUF SAUCE BARBECUE	PAVÉ DE POISSON BLANC SAUCE  CITRON
HARICOTS BLANCS À LA TOMATE		SEMOULE	FRITES FRAICHES	BUTTERNUTS ET CAROTTES
 CAMEMBERT	 EMMENTAL	CHANTENEIGE	GALETTE BRETONNE	 EDAM
 CRÈME DESSERT VANILLE	 FRUIT FRAIS	 PURÉE DE POMMES POIRES	 YAOURT SUCRÉ	 GÂTEAU AU CHOCOLAT


Contient du porc 

BIO 

Fournisseurs locaux 


















Fruit/Légume cru de saison 

Produits durables et de qualité 


















Elaboré dans la cuisine CONVIVIO 


Plat végétarien 

Du lundi 19 janvier au vendredi 23 janvier 2026


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE BASQUE (POMMES DE TERRE, TOMATES, THON)	SALADE MARCO POLO (TORTIS, TOMATES, SURIMI, POIVRON, MAÏS)	  RILLETES	 MÉDAILLON DE SURIMI MAYO	 CAROTTES RÂPÉES
  SAUCISSE KNACK DE PORC	 ÉMINCÉ DE VOLAILLE À L'AIGRE DOUCE	 TAJINE DE POISSON	 GRATIN DE PÂTES RATATOUILLE ET FROMAGE	BEIGNETS DE CALAMAR
 PETITS POIS / SEMOULE	BEIGNETS DE CHOUX FLEURS	 RIZ		LENTILLES CUISINÉES
YAOURT AROMATISÉ	MIMOLETTE	FRIPON	 BRIE POINTE	 VACHE QUI RIT
LIÉGEOIS CHOCOLAT	 COMPOTE DE POMME ABRICOT	 FROMAGE BLANC AUX FRUITS	  FRUIT FRAIS	ÉCLAIR VANILLE


Du lundi 26 janvier au vendredi 30 janvier 2026


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
VELOUTÉ DE TOMATES	 CÉLERI RÉMOULADE	SALADE DE PÂTES AUX LÉGUMES	LA CHINE	 ROSETTE TRANCHÉE
PAUPIETTE DE VEAU SAUCE CHARCUTIÈRE	 FILET DE POULET À L'ESTRAGON	 CHIPOLATAS	 NEMS AU POULET	ROUSTIES DE LÉGUMES
HARICOTS	 TORTIS	HARICOTS BLANCS À LA TOMATE	 RIZ 	POÊLÉE CAMPAGNARDE
 GOUDA	 FROMAGE FONDU	CARRÉ LIGUEIL	 EMMENTAL	 YAOURT SUCRÉ
FROMAGE BLANC  SUCRÉ	CRÈME DESSERT  VANILLE	GAUFRETTES PLUMETIS CHOCOLAT	 CAKE CITRON  PAVOT	 FRUIT FRAIS


Contient du porc 

BIO 

Fournisseurs locaux 

Fruit/Légume cru de saison 

Produits durables et de qualité 

Elaboré dans la cuisine CONVIVIO 

Plat végétarien 