






MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE du 19 JANVIER au 06 FEVRIER 2026





Semaine du 19 au 23 Janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Feuilleté au fromage Cordon bleu Carottes poêlées Saint-Paulin  Crème désert caramel	Salade de lentilles à la paysane Jambalaya végétarien Salade verte Fromage Fruit	Pizza au fromage Jambon braisé en sauce Haricots beurre persillés Compote 	Betteraves chèvre miel Tartiflette  Salade verte Salade fruit et sa galette bretonne	Choux blanc vinaigrette  Volaille rôti  Haricots blancs à la tomate Emmental  Mousse au chocolat

Semaine du 26 au 30 Janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Jambon blanc beurre Calamars à la romaine Poêlée de légumes Ile flottante	Œufs durs mimosas  Cannellonis épinards  Saumon  Salade verte  Compote 	Velouté de légumes Langue de bœuf Poêlée de légumes Mimolette Brownies	Rillettes de thon Chipolatas  Frites  Yaourt fermier sucré  Fruit	Salade verte croûtons et noix Gratin de pâtes aux légumes Fromage blanc  à la vanille Fruit

Semaine du 02 au 06 Février 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine œuf jambon Boules de bœuf à la tomate Semoule aux légumes  Compote de pommes	Salade verte mimolette et croutons  Poêlée campagnarde Fromage blanc  Fruit	Betteraves au miel Paëlla végétarienne Gouda  Crème désert	Feuilleté au fromage Volaille rôtie Brocolis au beurre Beignet au chocolat	Carottes râpées au fromage blanc Rougail saucisse Riz  Petits suisses sucrés  Fruit

PRODUITS LOCAUX



PRODUITS BIO



FAIT MAISON



VETETARIEN



Les menus peuvent être modifiés en fonction des mesures sanitaires en vigueur.