



Menus de la Restauration Scolaire

Période du 5 au 30 janvier 2026

Fête des rois et des reines				
lundi 05 janvier	mardi 06 janvier	mercredi 07 janvier	jeudi 08 janvier	vendredi 09 janvier
Taboulé à la semoule bio	Salade Iceberg CE2 vinaigrette	Oeuf dur MEA mayonnaise	Carottes râpées bio vinaigrette	Betteraves bio vinaigrette
Paupiette au veau sauce tomate	Brandade de	Saucisse de Strasbourg	Roti issu de porc LR sauce dijonnaise	Nuggets de blé et citron
Chou fleur CE2 persillé	poisson MSC	Flageolets	Pommes noisette	Haricots verts CE2 persillés
Camembert	Petit Trôo CE2 de la laiterie de Montoire	Petit moulé	Tomme grise	Vache qui rit
Orange	Pomme bio	Purée pomme fraise	Flan nappé caramel	Galette des rois et des reines

Menu suisse				
lundi 12 janvier	mardi 13 janvier	mercredi 14 janvier	jeudi 15 janvier	vendredi 16 janvier
Crêpe au fromage	Céleri bio rémoulade	Potage de légumes	Salade de pâtes bio aux œufs durs et tomates	Salade iceberg CE2 vinaigrette à l'échalote
Roti de boeuf bio sauce forestière	Cordon bleu	Boulettes au porc sauce aux épices kebab	Colombo de colin MSC	Älplermagronen
Carottes CE2 persillées	Purée de pommes de terre	Lentilles bio locales au jus	Brocolis bio persillé	(gratin de pâtes et pommes de terre au fromage)
Carré de Ligueil	Vache picon	Petit beurre	Gouda bio	Verre de Lait bio
Poire HVE	Mousse au chocolat au lait	Crème dessert vanille	Banane bio	Pavé balois au chocolat

lundi 19 janvier	mardi 20 janvier	mercredi 21 janvier	jeudi 22 janvier	vendredi 23 janvier
Potage potiron	Rillettes et cornichon	Macédoine de légumes CE2 mayonnaise	Salade verte aux croûtons	Chou rouge bio mimolette
Sauce bolognaise aux lentilles corail bio	Poisson meunière MSC	Haché au veau à l'italienne	Emincé de cuisse de poulet au paprika	Roti issu de porc LR sauce au thym
Tortis bio locales	Chou fleur CE2 béchamel	Ratatouille	Riz bio créole	Haricots verts CE2 persillés
Emmental râpé bio	Galette Saint Michel	Buchette de lait mélangé	Petit moulé Ail et fines Herbes	Gouda bio
Clémentine	Fromage blanc CE2 de la laiterie de Montoire	Liégeois chocolat	Banane bio	Semoule au lait

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

lundi 26 janvier	mardi 27 janvier	mercredi 28 janvier	jeudi 29 janvier	vendredi 30 janvier
Céleri bio rémoulade	Carottes bio râpées vinaigrette	Nems aux légumes	Potage Dubarry	Salade de pommes de terre aux cornichons
Boulettes à la volaille sauce tomate	Gratin de patates douces	Sauté de porc sauce moutarde	Haut de cuisse de poulet roti	Colin MSC sauce homardine
Petits pois CE2 au jus	Coquillettes bio	Semoule bio	Frites et ketchup	Carottes CE2 persillées
Yaourt nature sucré	Bûche de lait mélangé	Sablé de Retz	Emmental bio	Camembert
Pomme bio	Kiwi	Riz au lait	Purée de pommes HVE	Flan nappé caramel

Pour en savoir plus sur nos menus,
FLASHEZ CE QR CODE :



Les marqueurs Qualité de votre menu Egalim en détails

Origine de toutes nos viandes : FRANCE

Produit local



Produit bio



Produit labellisé



AOP = Appellation d'Origine Protégée
BBC = Bleu Blanc Cœur
CE2 = Certification Environnementale niveau 2

GlobalG.A.P. = organisation qui définit les bonnes pratiques agricoles
HVE = Haute Valeur Environnementale
IGP = Indication Géographique Protégée
LR = Label Rouge
MEA = Mieux Être Animal
MSC = label de pêche responsable