

MENUS DU 5 JANVIER AU 30 JANVIER 2026

LUNDI 5/01	MARDI 6/01	MERCREDI 7/01	JEUDI 8/01	VENDREDI 9/01
Potage à la tomate Riz aux petits légumes Fromage Fruit de saison bio	Carottes râpées bio Poisson pané Haricots verts Galette des rois	Radis bio Rôti de dinde Pommes rissolées Entremet	Salade aux dés de fromage Sauté de veau Pâtes Compote	Friand au fromage Steak haché Choux braisés bio Fruit de saison
Céleri rémoulade Cassoulet maison Fromage blanc	Potage maison Cordon bleu Petits pois Fruit de saison bio	Crudités Sot l'y laisse de dinde Pommes cuites Sémoule au lait bio	Rosette Filet de colin Carottes sautées bio Fromage Fruit de saison	Betteraves cuites bio Quiche au fromage maison Salade Tiramisu maison
Salade de blé au surimi Escalope de dinde à la crème Epinards Crème mic-mac bio	Haricots verts en salade Chili con carné Sémoule Fromage Fruit de saison	Potage maison bio Œuf sur le plat Patates douces sautées bio Fromage Fruit de saison	Betteraves crues bio Jambon grill Duo de choux bio Eclair chocolat	Salade aux dés de fromage Pâtes au thon Pomme au four bio
Radis noirs râpés bio Chipolatas porc sur paille Frites Velouté fruix	Potage maison Dahl de lentille corail Fromage Fruit de saison	Galette maison bio au fromage Filet de lieu Purée de carottes bio Crème banane/chocolat bio maison	Coleslaw bio Nuggets de filet de poulet Fondue de poireaux Mousse au chocolat	Rillettes de porc Viande Kebab Ratatouille/blé Fromage Fruit de saison

Sous réserve de modification liées aux fournisseurs....

Légende : - **viande, poisson, œuf** **Féculents, pain** **Légumes ou fruits crus**
Produits laitier **Légumes ou fruits cuits**

Fournisseurs : Boulangerie Huteau – Le jardin des Hespérides – Gastronome – Quoi de neuf poulette
La ferme des prés dorés – les coteaux de la divatte

Toutes les viandes sont françaises

Les viandes de bœuf sont certifiées VBF

La volaille est locale ou régionale

Les Anniversaires seront fêtés le 23 janvier

NUMERO RESTAURANT SCOLAIRE : 02 40 98 20 97