



RESTAURATION SCOLAIRE

ST-CHRISTOPHE-LA-COUPERIE

Tél : 07 88 78 92 16

SEMAINE DU 05/01 AU 09/01

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Potage Boulettes de bœuf (maison) Purée de pdt Fromage Fruit de saison	Salade de blé aux œufs et radis Emincé de dinde Jardinière de légume (maison) Petit suisse Galette des rois	Crêpe au Fromage Œufs AB Choux fleur Fromage Fruit de saison	Carottes râpée Poisson frais du jour Riz AB Courge rôtie Fromage Pomme cuite AB

SEMAINE DU 12/01 AU 16/01

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves pommes Saucisses Flageolet Yaourt	Salade de choux Lentille à la marocaine Salade Fromage Compote	Radis Poisson frais du jour Colcannon Salade Petit suisse Banane	Pêche au thon Pilon de poulet Haricots beurre Blé Fromage Fruit de saison

SEMAINE DU 19/01 AU 23/01

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de choux fleur au thon Poisson frais du jour Semeule fondue de poireaux Fruit de saison	Potage Cœur de blé Brocolis Fromage Yaourt	Salade de jambon au pomme et fromage Veau marengo Penné AB Salade Compote	Salade mexicaine Steak haché Salsifis à la tomate Fromage Fruit de saison

SEMAINE DU 26/01 AU 30/01

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Laitue aux croutons Aiguillette de Poulet Petits pois carottes Fromage Gâteau anniversaire	Le Festi'Cocktail	Toast de beurre de sardine Poisson frais du jour Carottes vichy Fromage Fruit de saison	Potage Tarte aux fromages Salade Fromage blanc AB

Sous réserve de modifications liées au fournisseur

Fournisseurs locaux :

LES HALLES GOURMANDES: LEGUMES ET FRUITS

QUOI NEUF POULETTE: ŒUFS BIO

LA FERME DES PRES D'OREE: YAOURT ET FROMAGE

JARDIN DES HESPERIDES: POMMES ET POIRES BIO



Les anniversaires seront fêtés le
26/01/2026

MENU A THEME LE 27/01/2026

L'équipe du restaurant scolaire vous souhaite une bonne année 2026

Repas équilibrés élaborés dans le respect de la loi EGALIM

Viandes françaises / Objectif : au moins 50% de produits durables dont 20% de produits bio, 1 repas végétarien par semaine