

# RESTAURANTS SCOLAIRES DU PAUS RETHELOIS

du 5 janvier au 13 février 2026



					"Repas Chinois"				
lundi 05 janvier	mardi 06 janvier	mercredi 07 janvier	jeudi 08 janvier	vendredi 09 janvier	lundi 26 janvier	mardi 27 janvier	mercredi 28 janvier	jeudi 29 janvier	vendredi 30 janvier
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	PATE DE CAMPAGNE	POMELOS (A PARTAGER) CAROTTES RÂPÉES (LOCALES) VINAIGRETTE	SALADE Verte VINAIGRETTE	MACEODOINE DE LEGUMES VINAIGRETTE	JULIENNE DE BETTERAVES ROUGES ET VINAIGRETTE	SALADE Verte VINAIGRETTE	SAUCISSON SEC ET CORNICHONS		
TORTELLINI RICOTTA ÉPINARDS	SAUTÉ DE POULET (VVF, LOCAL) À L'ANCIENNE	SAUCISSE KNACK PURÉE DE POMMES DE TERRE	FILET DE COLIN MSC SAUCE CITRON	GRATIN DE COQUILLETTES BIO LOCALES AUX CHAMPIGNONS ET CHEDDAR	Sauté de poulet (VVF) sauce aigre douce	POLPETTES	FILET DE LIEU MSC		
CHANTENEIGE BIO	PETITS SUISSES NATURE SUCRÉ	EDAM (À PORTIONNER)	HARICOTS VERT À L'AIL CAMEMBERT BIO (À PORTIONNER)	BÛCHE DE CHEVRE (À PORTIONNER )	Riz cantonnais	HARICOTS VERTS	SEMOUTILLE BIO		
COMPOTE DE FRUITS	POIRE	FLAN NAPPÉ CARAMEL	Galette des Rois	SALADE DE FRUITS	Pointe de Brie (à portionner)	FROMAGE	PETIT SUISSE NATURE SUCRE		
MENU BAS CARBONE					KIWIS BIO	Panna cotta coco au coulis de fruits exotiques	BEIGNET AU CHOCOLAT	CREME DESSERT CHOCOLAT (BIO, LOCALE)	COMPOTE DU CHEF
lundi 12 janvier	mardi 13 janvier	mercredi 14 janvier	jeudi 15 janvier	vendredi 16 janvier	lundi 02 février	mardi 03 février	mercredi 04 février	jeudi 05 février	vendredi 06 février
TABOULÉ	SALADE D'HARICOTS VERTS	SAUCISSON À L'AIL ET CORNICHONS	SALADE Verte VINAIGRETTE	SALADE DE PATES	HARICOTS BEURRE VINAIGRETTE	SURIMI MAYONNAISE	MACEODOINE VINAIGRETTE	SALADES MÈLEES VINAIGRETTE	COEUR DE PALMIER ET VINAIGRETTE
SAUTÉ DE PORC (VPF, LOCAL) AU CHORIZO	ÉMINCÉ DE BOEUF FACON CARBONNADE	ROTI DE DINDE SAUCE MOUTARDE	GRATIN DE GNOCCHIS & POTIMARRON	POISSON PANÉ MSC	CHIPOLATAS (locales)	RONDO	ESCALOPE VIENNOISE	SAUTE DE POULET (VVF, local) AU CURRY	SAUTE DE POULET (VVF, local) AU CURRY
GRATIN DE CHOUX FLEURS BIO ET POMMES DE TERRE	PURÉE	PRINTANIERE DE LÉGUMES	CARRÉ FRAIS	POÉLÉE DE CAROTTES	LENTILLES VERTES BIO (locales)	GRATIN DE BROCOLIS ET POMMES DE TERRE (locales)	POMMES NOISETTES	PIZZA 4 FROMAGES	SEMOUTILLE BIO
SAMOS	GOUDA (À PORTIONNER)	VACHE QUI RIT BIO	FROMAGE BLANC AROMATISÉ	COMPOTE DU CHEF	CAMEMBERT BIO (à portionner)	PETIT SUISSE NATURE SUCRE BIO	KIRI	TARTARE NATURE	CAPRICE DES DIEUX (LOCAL)
FRUIT DE SAISON	TARTE AUX POMMES			CLEMENTINES	Mini crêpes de la Chandeleur	CLÉMENTINES	COMPOTE DE FRUITS	YAOURT NATURE BRASSE SUCRE (local) (à portionner)	FRUIT DE SAISON
lundi 19 janvier	mardi 20 janvier	mercredi 21 janvier	jeudi 22 janvier	vendredi 23 janvier	lundi 09 février	mardi 10 février	mercredi 11 février	jeudi 12 février	vendredi 13 février
CÉLERI SAUCE COCKTAIL	MACÉDOINE VINAIGRETTE	COEUR DE PALMIER	ROTI DE PORC	SALADE Verte	Salade verte aux croutons	Piémontaise	PATÉ DE CAMPAGNE	Carottes râpées (locales)	SALADE DE PINNETTES
BLANQUETTE DE VOLAILLE (VVF, local) A LA MOUTARDE	BOULETTES DE BOEUF À LA TOMATE		RIZ BIO	QUICHE AUX FROMAGES	Tortis bio à la carbonara de saumon ***	Cordon bleu	RÔTI DE DINDE	Potiflette	SAUTÉ DE PORC (VVF LOCAL)
POMMES DE TERRE VAPEUR	PÂTES BIO		FROMAGE	KIRI	Fromage râpé	Haricots beurre à l'ail	BROCOLIS	(Gratin de potiron et pommes de terre au fromage à raclette)	RATATOUILLE
COULOMMIERS (À PORTIONNER )	VACHE PICON	PETITS SUISSES AUX FRUITS		CREME DESSERT PRALINÉ	Fruit de saison	Camembert (à portionner)	PETIT MOULÉ	Tarte aux myrtilles	MAASDAM (à portionner)
BANANE BIO	FRUIT DE SAISON					Riz au lait (bio, local)	FROMAGE BLANC		FRUIT DE SAISON

- Préparé par le Chef
- Produit labellisé
- Produit BIO
- Produit local ou régional

L'équipe Api Restauration vous souhaite de Joyeuses Fêtes de fin d'année







