

*Meilleurs  
Vœux*

## École des meulières - Menu du mois de janvier 2026

*Meilleurs  
Vœux*

Lundi 5 janvier	Mardi 6 janvier	Jeudi 8 janvier	Vendredi 9 janvier
Potage Saint-Germain Omelette aux oignons et légumes Petit suisse sucré Banane	Salades vertes, avocats et croûtons Blanc de dinde Purée de butternut Galette des rois Verre de lait	Radis noir, beurre Daube de boeuf Aux carottes Coulommiers Sémoule au lait au caramel	Salade de choux blanc aux pommes Filet de poisson en sauce Quinoa Brie Poire
Lundi 12 janvier	Mardi 13 janvier	Jeudi 15 janvier	Vendredi 16 janvier
Carottes râpées vinaigrette Dahl de lentilles corail Riz Emmental Cocktail de fruits au sirop	Salade d'endives à l'orange et noix Poulet rôti Pommes de terre rissolées Gouda Mandarine	Flammekueche Jambon grillé Gratin de choux-fleurs Babybel Kiwi	Taboulé Filet de poisson Epinards à la crème Tomme blanche Ananas
Lundi 19 janvier	Mardi 20 janvier	Jeudi 22 janvier	Vendredi 23 janvier
Salade de lentilles vertes Flan de légumes Oeufs au lait Pomme	Salade de riz, thon vinaigrette Bifteck Haricots beurre Leerdammer Orange	Betteraves rouges vinaigrette ou Potage Boudin noir ou Chipolatas Haricots blancs Mini roitelet Poire	Duo de choux vinaigrette Filet de poisson Purée de patate douce Fromage blanc au coulis de fruits
Lundi 26 janvier	Mardi 27 janvier	Jeudi 29 janvier	Vendredi 30 janvier
Salade de choux rouges Blé Lentilles corail au lait de coco Kiri Crème dessert vanille	Salade de pâtes, surimi Sauté de veau au curry Champignons persillés Chavroux Banane	Soupe de tomates vermicelles Noix de jambon au miel Flageolets Vache qui rit Clémentine	Salade de céleris rave Filet de poisson Brocolis Riz au lait



## Ecole des meulières - Menu du mois de février 2026

Lundi 6 février	Mardi 7 février	Jeudi 9 février	Vendredi 10 février
Salade de mâche, maïs Parmentier de pois cassés aux petits légumes Saint Paulin Yaourt aux fruits	Carottes râpées Sauté de bœuf Spaghettis Cantal Compote de poires	Velouté de poireaux Chou farci Blé Ou tartiflette Pavé d'affinois Orange	Radis, beurre Filet de poisson Petits pois carottes Crêpe au sucre Verre de lait

**Recette de la pâte à crêpes**

Pour 8 personnes :

- 250 g de Farine
- 50 g de sucre
- 3 œufs
- 2 cuillères à soupe de beurre fondu
- ½ de lait
- 1 pincée de sel

INGRÉDIENTS :

- Farine
- Beurre
- Œufs
- Sel
- Lait
- Sucre