

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 bœuf Aux carottes Coulommiers Semoule au lait au caramel | Salade de chou 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 chou 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 chou 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 2 février | Mardi 3 février | Jeudi 5 février | Vendredi 6 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
- 1/2 de lait
- 1 pincée de sel

