



**Restaurant scolaire**  
4 rue du Civoir  
Tél. : 05 55 00 18 13

## MENU JANVIER 2026

| lundi 5   | mardi 6   | mercredi 7  | jeudi 8  | vendredi 9   |
|---|---|---|--|--|
| betteraves vinaigrette<br>sauté de veau à la tomate<br>riz<br>fromage<br>compote                        | carottes râpées<br>omelette ciboulette<br>ratatouille<br>galette briochée                   | pamplemousse au sucre<br>cordon bleu<br>courgettes à la crème<br>petits suisses sucrés                            | rillettes et cornichon<br>duo poisson fruits de mer<br>choux fleur béchamel<br>Tomme noire IGP<br>kiwi | céleri rémoulade<br>rôti de dinde<br>petits pois aux oignons<br>semoule au lait                                      |
| lundi 12  | mardi 13  | mercredi 14   | jeudi 15   | vendredi 16  |
| salade/croûtons/emmental<br>cuisse de poulet<br>haricots verts persillés<br>Six de Savoie<br>clémentine | concombre et fêta<br><b>longe de porc au jus</b><br>coquillettes au beurre<br>fromage blanc | mousse de canard<br>gratin maison poisson et<br>fruits de mer<br><b>purée de patate douce</b><br>tarte aux pommes | salade/œuf dur<br>crispy de blé<br>lentilles aux petits légumes<br>Édam BIO<br>orange                  | haricots verts vinaigrette<br><b>pâtes semi complètes</b><br><b>bolognaise</b><br>crème dessert chocolat             |
| lundi 19  | mardi 20  | mercredi 21   | jeudi 22   | vendredi 23  |
| macédoine mayonnaise<br>tajine de volaille<br>semoule aux épices<br><b>cantal AOP</b><br>poire          | carottes râpées<br>poisson pané<br><b>épinards à la crème</b><br>glace                      | flammekueche maison<br>escalope de dinde persillade<br><b>brocolis au jus</b><br>fromage<br>ananas frais          | endives aux noix<br><b>rôti de veau</b><br>pommes maxime<br>yaourt nature                              | potage maison<br>Duo pois chiches /h. verts<br>ébly<br><b>St Nectaire AOP</b><br>banane                              |
| lundi 26  | mardi 27  | mercredi 28   | jeudi 29   | vendredi 30  |
| œur de palmier et maïs<br>rougail saucisse fumée<br>riz<br>fromage<br>pomme                             | taboulé maison<br><b>bourguignon</b><br>poêlée de légumes<br>yaourt aromatisé               | lentilles vinaigrette<br>quiche oignons champignons<br>salade<br>camembert<br>salade de fruits frais              | salade/mimolette/noix<br>paupiette de volaille<br><b>haricots blancs</b><br>clémentines                | salade de riz<br>poisson frais au citron<br><b>carottes glacées au curry</b><br><b>Gouda BIO</b><br>beignet chocolat |
|   |   |   |  |  |

Vert= Bio

Toutes nos viandes bovines sont d'origine Française

Rouge = Produits de qualités et durables (Label Rouge, AOP, IGP, HVE, écolabel pêche durable...)

Bleu = Produits Locaux (rayon 150 km) et issus d'agriculture raisonnée

Pdt = pommes de terre H = haricots

\* Aide EU à destination des écoles