



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

## MENUS CRÈCHE JANVIER 2026

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

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

