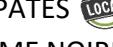


MENUS DU 5 JANVIER AU 6 FEVRIER 2026

RESTAURANT SCOLAIRE DE ST VARENT

LUNDI 5 JANVIER	MARDI 6 JANVIER	JEUDI 8 JANVIER	VENDREDI 9 JANVIER
CREPES AU FROMAGE GRATIN BROCOLIS ET RIZ SALADE VERTE VACHE QUI RIT POIRE 	CELERI REMOULADE ROTI DE PORC PATES  TOMME NOIRE GALETTE DES ROIS	SALADE D'ENDIVES AU JAMBON CUISSE DE POULET JARDINIÈRE DE LEGUMES ENTREMET VANILLE	 CAROTTES RAPEES POISSON MEUNIERE HARICOTS VERTS BRIQUE DE CHEVRE COMPOTE POMME
LUNDI 12 JANVIER	MARDI 13 JANVIER	JEUDI 15 JANVIER	VENDREDI 16 JANVIER
POTAGE DE BUTTERNUT SAUCISSE FUMEÉE LENTILLES VERTES GOUDA KIWI	BETTERAVES ROUGES GRATIN POMME DE TERRE SALADE VERTE YAOURT AROMATISE CLEMENTINE	POMME DE TERRE JAMBON VINAIGRETTE  BOEUF CAROTTES FROMAGE BLANC VANILLE BANANE	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE TARTE SAUMON CIBOULETTE SALADE VERTE CROTTIN DE CHEVRE  PAIN – POMME 
LUNDI 19 JANVIER	MARDI 20 JANVIER	JEUDI 22 JANVIER	VENDREDI 23 JANVIER
RADIS NOIR ET BEURRE POISSON SAUCE CITRON BLE ENTREMET CHOCOLAT	VELOUTE DE LEGUMES POELEE DE LEGUMES D'HIVER SEMOUT EMMENTAL BEIGNET	DUO DE CHARCUTERIE CHAUSSON DE VOLAILLE BOLOGNAISE CHOUX DE BRUXELLES SAMOS POIRE 	TABOULE SAUTE DE VEAU MOUTARDE PUREE POTIMARRON CAMEMBERT DE CHEVRE ORANGE
LUNDI 26 JANVIER	MARDI 27 JANVIER	JEUDI 29 JANVIER	VENDREDI 30 JANVIER
POMELO CHOUCHROUTE GARNIE YAOURT NATURE CLEMENTINE	 SALADE LANDAISE SAUTE DE PORC RIZ CHANTENEIGE ANANAS	 POTAGE MAISON SAUTE DE DINDE MOGETTES MOUSSE ECLATS LION POMME	TABOULE CROUSTIFROMAGE HARICOTS VERTS BUCHE DE CHEVRE COCKTAIL DE FRUITS

LUNDI 2 FEVRIER	MARDI 3 FEVRIER	JEUDI 5 FEVRIER	VENDREDI 6 FEVRIER
CAROTTES RAPEES JAMBON BRAISE PATATES DOUCES SAUTEES ST NECTAIRE CREPES	LOCAL VELOUTE DE LEGUMES OEUFS DURS EPINARDS BECHAMEL SAINT PAULIN BANANE	MACEDOINE DE LEGUMES POISSON PANE HARICOTS VERTS CREME DESSERT CHOCOLAT	SARDINE AU NATUREL PATES A LA BOLOGNAISE MACHE CAMEMBERT DE CHEVRE FRUITS – PAIN  