





Restaurant Scolaire de Bagnoles de l'Orne / ~~de service~~
Du 05/01/2026 au 09/01/2026

		Menu tradition	
	Lundi	Salade pommes de terre et maïs - Vinaigrette Émincé de filet de poulet 🍗 - Sauce moutarde /Quenelle nature - Sauce moutarde Haricots verts Bio 🌿 Mimolette Bio 🌿 Pomme Bio 🌿	
	Mardi	Carottes râpées de la Baie du Mont Saint Michel 🍷 - Vinaigrette Sausisse de porc CE2 🍖 /Sausisse végétale (façon chipo) Lentilles BIO 🌿 Madeleine Jeannette 🍪🍪 Yaourt nature sucré PurPerche 🍓🍓	
	Mercredi		
	Judi	Taboulé d'hiver (semoule Bio) 🌿 Poisson blanc meunière MSC 🐟 /Crispy de blé Purée de pommes de terre et épinards Fromage blanc Bio de la ferme de Béthanie 🌿🍓 - Sucre Clémentine	
	Vendredi	Potage de légumes Riz Bio au potiron et parmesan façon risotto 🌿 - Sauce Béchamel Suisse fruité 🍷 Galette des rois frangipane	



Restaurant Scolaire de Bagnoles de l'Orne / ~~de service~~
Du 12/01/2026 au 16/01/2026

		Menu tradition	
	Lundi	Betteraves Bio - Vinaigrette Paupiette de Volaille - Sauce chasseur /Pané fromager Petits pois et carottes Edam Bio Orange Bio	
	Mardi	Carottes râpées de la Baie du Mont Saint Michel - Chou blanc râpé - Sauce façon remoulade Rôti de porc issu de porc Label Rouge /Batonnet pané de mozzarella Pommes de terre boulangère Gouda Bio Liégeois vanille	
	Mercredi		
	Jeudi	Chou rouge râpé - Vinaigrette Bolognaise de boeuf /Bolognaise pois chiche et légumes Fusilli Bio Emmental Bio râpé Compote fraîche pomme Bio mangue	
	Vendredi	Pois chiches - , maïs - Vinaigrette Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce façon blanquette /Falafels - Ketchup Brocolis Crème anglaise Gateau du chef au chocolat	














Restaurant Scolaire de Bagnoles de l'Orne / 1er service
Du 19/01/2026 au 23/01/2026

		Menu tradition	
	Lundi	Salade piémontaise - Mayonnaise Émincé de filet de poulet 🍗 - Sauce napolitaine /Bouchée de lentilles et légumes - Sauce napolitaine Chou fleur CE2 persillé Yaourt aromatisé à la fraise Purperche (vrac) Pomme Bio 🍏	
	Mardi	Potage de potiron Curry doux de poisson aux carottes /Curry de légumes et pois chiche 🍲 Semoule Bio 🍲 Emmental Bio 🧀 Mousse au chocolat au lait	
	Mercredi		
	Jeudi	Salade iceberg - , croûtons nature - Vinaigrette Assiette de charcuteries (jambon LR et rosette) 🍖 /Pané fromager Pommes de terre vapeur Pavé d'Isigny 🍷 Compote fraîche pomme Bio 🍏🍏 - Myrtilles	
	Vendredi	Fusilli Bio 🍝 - Vinaigrette Omelette Cake du chef au fromage 🍳 Haricots verts Bio 🍲 Quéton d'Isigny 🍷 Clémentine	















Restaurant Scolaire de Bagnoles de l'Orne / 1er service
Du 26/01/2026 au 30/01/2026

		Menu tradition	
	Lundi	Perles de pâtes - Vinaigrette Paupiette au veau FR - Sauce au poivre /Bouchée de lentilles et légumes - Sauce au poivre Carottes Bio persillées Gouda Bio Flan à la vanille	
	Mardi	Pâté de campagne issu de porc Label Rouge - , cornichons / Betteraves Bio - Vinaigrette Pastachiches (pois chiches) HVE sauce arrabiata Tomme d'Isigny Clémentine	
	Mercredi		
	Jeudi	Salade iceberg - Vinaigrette - , croûtons nature Pulled Pork /Batonnet pané de mozzarella Frites Yaourt nature sucré de la ferme de Bethanie Kiwi Bio	
	Vendredi	Céleri râpé - Sauce façon remoulade Poisson blanc meunière MSC /Crispy de blé Purée de pommes de terre et potiron Saint Môret Bio Cake du chef - , citron	

Restaurant Scolaire de Bagnoles de l'Orne / ~~1er service~~
Du 02/02/2026 au 06/02/2026

		Menu tradition	
	Lundi	Salade de pommes de terre, maïs et cornichons - Vinaigrette Boulettes de Boeuf  - Sauce napolitaine /Boulette de soja tomate basilic - Sauce napolitaine Haricots verts Bio  Saint Paulin de l'Abbaye Sainte Mère Compote fraîche pomme Bio à la crème de marrons  	
	Mardi	Endives (brutes) - Vinaigrette au miel Lasagnes de légumes Mimolette Bio  Crème dessert au chocolat	
	Mercredi		
	Jeudi	Jus de pomme Saucisse de porc CE2  /Saucisse végétale (façon chipo) Lentilles Yaourt sucré crêpe de la galette d'Alençon  	
	Vendredi	Carottes râpées de la Baie du Mont Saint Michel  - Vinaigrette Brandade de colin MSC /Parmentier au fromage Edam Bio  Banane Bio 	

Restaurant Scolaire de Bagnoles de l'Orne / ~~Le service~~
Du 09/02/2026 au 13/02/2026

		Menu tradition	
	Lundi	Betteraves Bio  - Vinaigrette Cordon bleu de dinde FR  /Crispy de blé Petits pois CE2 Gouda Bio  Orange Bio 	
	Mardi	Chou blanc et chou rouge râpé - Sauce façon remoulade Gratin de pommes de terre Bio, patate douce et emmental  Les Sablés d'Asnelles  Mousse au chocolat au lait	
	Mercredi		
	Jeudi	Potage de légumes verts (concentré) Jambon blanc Label Rouge   /Crêpe au fromage Coquillettes Bio  Emmental Bio râpé  Clémentine	
	Vendredi	Salade iceberg - , croûtons nature - Vinaigrette Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce à la moutarde à l'ancienne /Bouchée de lentilles et légumes Purée de pommes de terre et carottes Suisse sucré  Gâteau du chef au speculoos 