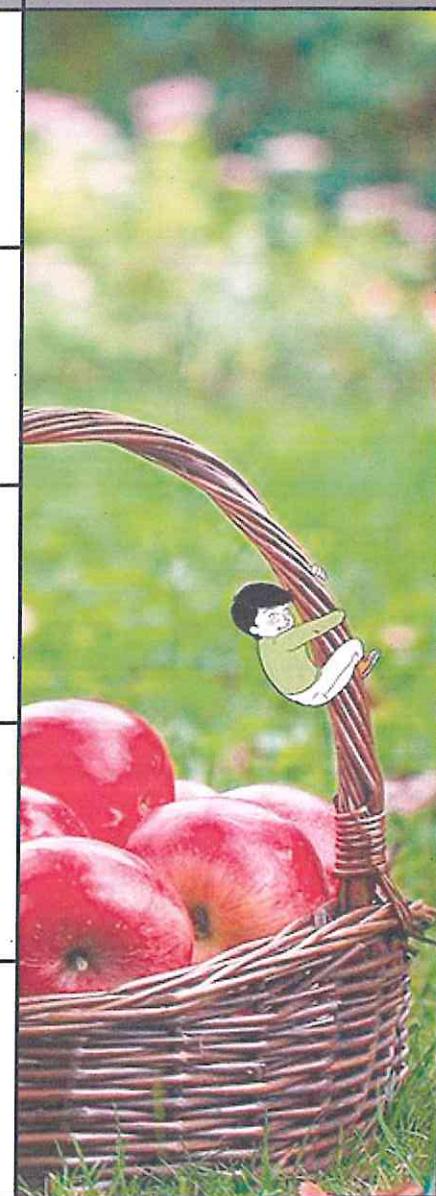


Restaurant Scolaire de Bagnoles de l'Orne / ~~l'enseignement~~
Du 05/01/2026 au 09/01/2026

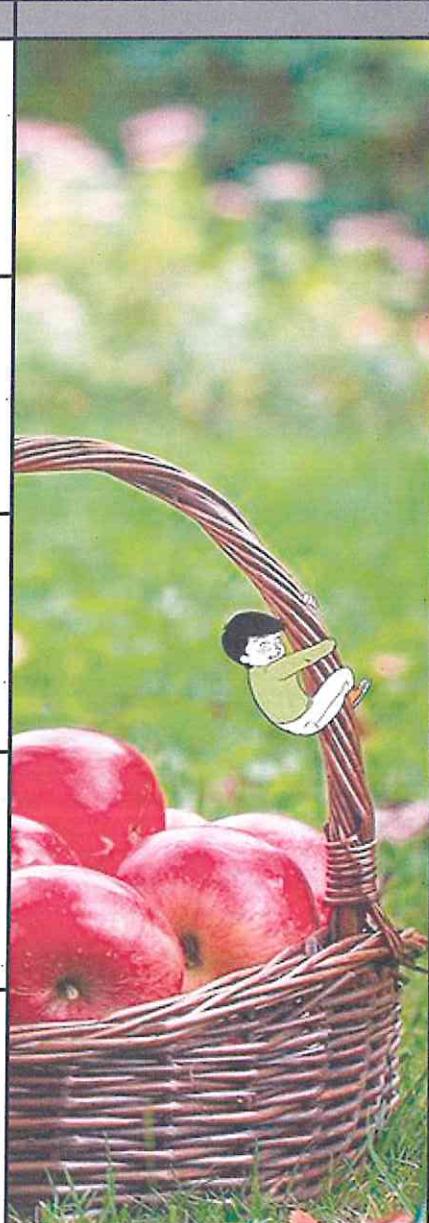
		Menu tradition			
		Lundi			
	Lundi Mardi Mercredi Jeudi Vendredi	<p>Salade pommes de terre et maïs - Vinaigrette Émincé de filet de poulet  - Sauce moutarde /Quenelle nature - Sauce moutarde Haricots verts Bio  Mimolette Bio  Pomme Bio </p> <p>Carottes râpées de la Baie du Mont Saint Michel  - Vinaigrette Saucisse de porc CE2  /Saucisse végétale (façon chipo) Lentilles BIO  Madeleine Jeannette   Yaourt nature sucré PurPerche  </p> <p>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</p> <p>Potage de légumes Riz Bio au potiron et parmesan façon risotto  - Sauce Béchamel Suisse fruité  Galette des rois frangipane</p>			

Restaurant Scolaire de Bagnoles de l'Orne / ~~non-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	
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 / ~~à service~~
Du 19/01/2026 au 23/01/2026

		Menu tradition	
	Lundi	<p>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)</p> <p>Pomme Bio </p>	
		<p>Potage de potiron Curry doux de poisson aux carottes /Curry de légumes et pois chiche </p> <p>Semoule Bio  Emmental Bio  Mousse au chocolat au lait</p>	
	Mardi		
	Mercredi		
	Jeudi	<p>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</p>	
		<p>Fusilli Bio  - Vinaigrette Omelette Cake du chef au fromage   Haricots verts Bio  Quéton d'Isigny  Clémentine</p>	

Restaurant Scolaire de Bagnoles de l'Orne / les services

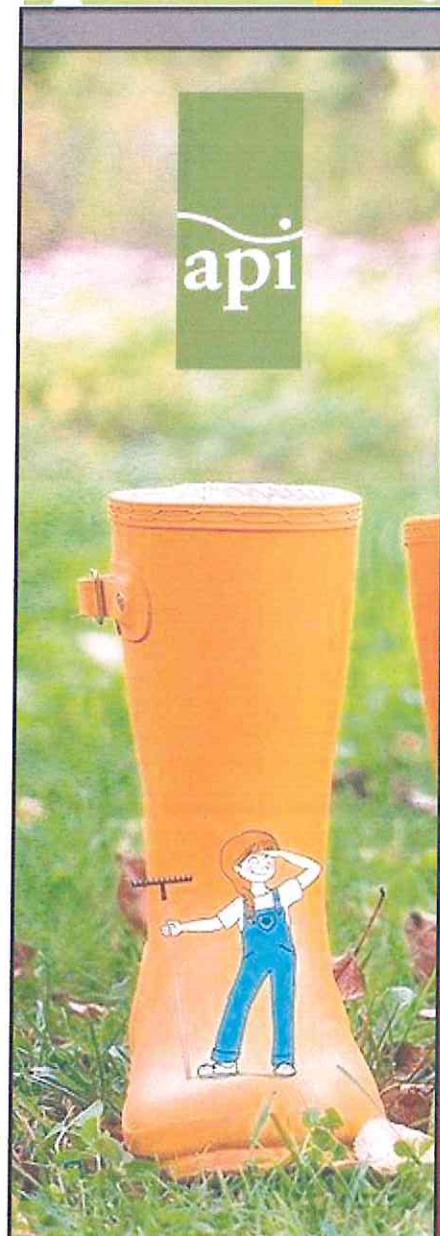
Du 26/01/2026 au 30/01/2026

		Menu tradition		
		Lundi		
		Mardi	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	
		Mercredi	Pâté de campagne issu de porc Label Rouge   - , cornichons Betteraves Bio  - Vinaigrette Pastachiches (pois chiches) HVE sauce arrabiata Tomme d'Isigny Clémentine	
		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				
 	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 / ~~du 09/02/2026 au 13/02/2026~~
 Du 09/02/2026 au 13/02/2026

		Menu tradition		
		Lundi		
	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		