

# Les menus du mois de janvier.



MAIRIE DE TAURIAC-MAIRIE DE LANSAC



RESTAURANT SCOLAIRE

MENU DU 5 AU 30 JANVIER 2026



LUNDI	Du 5 au 9 Janvier	qualité	Du 12 au 16 Janvier	qualité	Du 19 au 23 Janvier	qualité	Du 26 au 30 Janvier	qualité
	<b>Repas végétarien</b> Soupe de légumes Haricots rouge à la mexicaine Riz créole Gouda Fruits au sirop	●	Salade de betteraves Pates Sauce Carbonara <b>Repas végétarien</b> Saint Nectaire Fruit frais de saison	●	Coleslaw Blanquette de dinde Semeule Petit-suisse Fruit frais de saison	●	<b>Repas végétarien</b> Velouté de poireaux Quiche au fromage blanc Salade verte Emmental Fruit frais de saison	●
MARDI	Radis noir râpés Poulet rôti Petit-pois à la française Emmental Crème dessert	●	Potage maïs-patates douces <b>Repas végétarien</b> Bœuf Goulash Haricots-verts Coulommiers Riz au lait	●	<b>Repas végétarien</b> Soupe « orange » Lasagnes épinards-chèvre Salade mélée Mimolette Flan au caramel	●	Céleri rave aux raisins Longe de porc à la moutarde Lentilles paysannes Saint Paulin Yaourt à la vanille	●
MERCREDI								
JEUDI	Tourin à la tomate <b>Sauté de porc aux poires</b> Pommes rissolées Mimolette Fruit frais de saison	●	<b>Repas végétarien</b> Iceberg aux croûtons Parmentier Aux lentilles corail Edam Fromage blanc au miel	●	Mousse de foie et son toast <b>Repas végétarien</b> Riz à la cantonnaise (Dès de jambon, pois, carottes, œuf) Brie Fruit frais de saison	●	<b>L'Alsace</b> Soupe à l'oignon Flammeküche Salade <b>Repas végétarien</b> Munster Tarte aux pommes	●
VENDREDI	Batavia-maïs-graines de courges Calamars à la romaine Chou fleur doré Brie Galette des rois	●	Chou chinois sauce blanche Fricassée de la mer Blé pilaf Camembert Fruit frais de saison	●	<b>Repas végétarien</b> Soupe alphabet Paleron de bœuf braisé <b>Repas végétarien</b> Purée de pdt, céleri et poires Gouda Yaourt nature sucré	●	Carottes râpées Filet de colin au gingembre Ecrasée de pomme de terre Petit cotentin Fruit frais de saison	●

Menus validés par Mavlis BELANGE - Diététicienne -

Toutes nos viandes de 1ère catégorie sont d'origine "France"

Le poisson du jour: poisson frais

Origine des produits:

IGP

AOP

MSC

FRAIS

Bleu Blanc Coeur

BIO

FAIT MAISON

LABEL ROUGE

●

●

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

*Le produit du mois*

