

# MENU RESTAURANT SCOLAIRE

SEMAINE DU 19 AU 23 JANVIER 2026

## LUNDI

ENTRÉE	Haricot vert vinaigrette <b>1</b>
PLAT	Steack haché <b>1 · 8</b>
DESSERT	Pâtes coquillettes <b>1 · 2</b> Fromage blanc <b>1 · 2 · 9</b>



## MARDI

ENTRÉE	Salade verte mimolette et noix
PLAT	Lasagne végétarienne hiver <b>1</b>
DESSERT	Compote pomme maison <b>1 · 2</b>



**1. LABEL  
AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE  
FRANÇAISE**



**2. PRODUITS LOCAUX**



**3. LABEL  
APPELATION  
D'ORIGINE PROTÉGÉE**



**4. LABEL  
APPELATION  
D'ORIGINE CONTRÔLÉE**



**5. LABEL HAUTE  
VALEUR  
ENVIRONNEMENTALE**



**6. LABEL ROUGE**



**7. CONSEIL POUR  
LA BONNE GESTION  
DES MERS**



**8. VIANDE  
FRANÇAISE**



**9. AVEC LE SOUTIEN  
DE L'UE · PROGRAMME  
LAIT ET FRUITS À  
L'ÉCOLE**



## MERCREDI

ENTRÉE	Salade chou rouge, pommes <b>1 · 2</b>
PLAT	Sauté de volaille au curry <b>3 · 8</b>
FROMAGE	Purée de pomme de terre et carottes <b>1</b>
DESSERT	Mimolette
GOÛTER	Compote pomme maison <b>1 · 2</b>
	Brioche & pâte à tartiner bio <b>1</b>

## JEUDI

ENTRÉE	Céleri et pomme <b>1 · 2</b>
PLAT	Roti de porc <b>1 · 2 · 8</b>
FROMAGE	Haricots blancs <b>1</b>
DESSERT	Camembert lait pasteurisé <b>1 · 9 · 2</b>
	Fruits au sirop <b>1</b>

## VENDREDI

ENTRÉE	Salade de riz niçois
PLAT	Filet de poisson <b>7</b> sauce citron
FROMAGE	Epinards à la crème <b>1 · 2</b>
DESSERT	Emmental <b>1 · 9</b>
	Fruit de saison (pomme) <b>1 · 2</b>

Des modifications au niveau du menu peuvent être effectuées en fonction des approvisionnements.

