



SIRP de BALIZAC & SAINT LEGER

RESTAURANT SCOLAIRE



MENU DU 5 AU 30 JANVIER 2026

	Du 5 au 9 Janvier	qualité	Du 12 au 16 Janvier	qualité	Du 19 au 23 Janvier	qualité	Du 26 au 30 Janvier	qualité
LUNDI	Repas végétarien Soupe de légumes Haricots-rouges à la Mexicaine Riz créole Vache Picon Compote de pommes	 	Salade de betteraves Pâtes Sauce Carbonara Saint Nectaire Fruit frais de saison	 	Coleslaw Blanquette de dinde Semoule Petit-suisse Pommes	 	Repas végétarien Velouté de poireaux Quiche au fromage blanc Salade verte Emmental Fruit frais de saison	
MARDI	Carottes râpées Poulet rôti Petits-pois à la française Emmental Liégeois	 	Potage maïs-patates douces Sauté de porc aux poires Haricots-verts Coulommiers Riz au lait	 	Repas végétarien Soupe « orange » Lasagnes épinards-chèvre Salade mélée Mimolette Flan au caramel	 	Céleri rave aux raisins Chipolatas Lentilles paysannes Saint Paulin Yaourt à la vanille	
JEUDI	Macédoine mimosa Pommes rissolées Mimolette Oranges	 	Repas végétarien Iceberg aux croûtons Parmentier Aux lentilles corail Edam Fromage blanc au miel	 	Mousse de foie et son toast Riz à la cantonnaise <i>(lardons, pois, œuf, légumes)</i> Brie Fruit frais de saison	 	L'Alsace Soupe Alsacienne Flammekuche Salade mélée Munster Moelleux pommes-cannelle	
VENDREDI	Batavia-maïs-graines de courges Filet de colin pané Chou fleur doré Brie Galette des rois	 	Chou chinois sauce blanche Fricassée de la mer Blé pilaf Camembert Fruit frais de saison	 	Soupe alphabet Paleron de bœuf braisé Purée de céleri & poires Gouda Yaourt nature sucré	 	Carottes râpées Poisson du jour au gingembre Ecrasé de pommes de terre Petit cotentin Fruit frais de saison	

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

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

Le poisson du jour: poisson frais

Origine des produits:

FRAIS



IGP



AOP



MSC



Bleu Blanc Coeur



BIO



FAIT MAISON



LABEL ROUGE



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



Le produit du mois

