

❖ M e n u d u 0 5 a u 0 9 j a n v i e r 2 0 2 6 ❖

		Lundi	Mardi	Mercredi		Jeudi	Vendredi	
Entrée		Carottes râpées		Salade de riz		Betteraves		Taboulé
Plat		Boulettes de bœuf		Aiguillettes de volaille à la crème		Rôti de porc au jus		Tajine de légumes
Garniture		Frites ou Haricots verts		Coquillettes ou Brocolis		Blés ou Haricots plats		Semoule ou Salade verte
Laitage	Yaourt Ou Plateau De Fromage							
Fruit Ou Dessert	Corbeille de fruits							
Fruit et légumes frais	Bio		Label rouge		Producteur local		Végétarien	Fait maison

Tous nos plats et hors d'œuvres sont fabriqués sur site par nos chefs, dans le respect des traditions culinaires. Les matières premières utilisées peuvent contenir les 14 allergènes

Menus proposés sous réserve de modification pour des raisons techniques

❖ Menu du 12 au 16 janvier 2026 ❖

 	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Grèce	Vendredi
Entrée	  Salade coleslaw	  Salade de pâtes de la mer	  Macédoine de légumes	  Salade de pois chiches grecs	  Duo de haricots à la vinaigrette
Plat	  Rougail saucisse	  Filet de poisson sauce aurore	  Escalope de poulet sauce à la crème	  Moussaka	  Tourte au fromage et aux pommes de terre
Garniture	  Riz Ou Haricots plats	  Semoule ou Fondue de poireaux à la crème	  Boulgours ou Brocolis	  Salade verte	  Gratin de choux-fleurs et pommes de terre Ou Salade verte
Laitage	Yaourt Ou Plateau De Fromages				
Fruit Ou Dessert	Corbeille de fruits				
	 Yaourt au chocolat	  Salade de fruits	  Fruit	  Gâteau grec à l'orange (Portokalopita)	  Fruit
Fruit et légumes frais 	Bio 	 Label rouge	 Producteur local	 Végétarien	 Fait maison

Tous nos plats et hors d'œuvres sont fabriqués sur site par nos chefs, dans le respect des traditions culinaires. Les matières premières utilisées peuvent contenir les 14 allergènes

Menus proposés sous réserve de modification pour des raisons techniques

❖ Menu du 19 au 23 janvier 2026 ❖

 	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Pâté de foie	 	Potage	 	Carottes râpées au jus d'orange
Plat	Nuggets de poulet	 	Chili végétarien	 	Filet de poisson
Garniture	 Spaghettis ou Épinards	 	Riz Ou Salade verte	 	Boulgour ou Épinards
Laitage	Yaourt Ou Plateau De Fromages				
Fruit Ou Dessert	Corbeille de fruits				
	 Fruit		 	Petit sucré	
Fruit et légumes frais	 	 Label rouge	 	Producteur local	
				Végétarien	

Tous nos plats et hors d'œuvres sont fabriqués sur site par nos chefs, dans le respect des traditions culinaires. Les matières premières utilisées peuvent contenir les 14 allergènes

Menus proposés sous réserve de modification pour des raisons techniques

❖ M e n u d u 2 6 a u 3 0 j a n v i e r 2 0 2 6 ❖

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Carottes aux pommes		Avocat surimi		Wraps poulet crudités
Plat		Bolognaise végétarienne		Escalope de veau		Steak haché
Garniture		Spaghettis ou Salade verte		Riz ou Poêlée villageoise		Frites
Laitage	Yaourt Ou Plateau De Fromages					
Fruit Ou Dessert	Corbeille de fruits					
		Fruit de saison		Crème à l'orange		Banane
Fruit et légumes frais				Label rouge		Producteur local
						Végétarien
						Fait maison

Tous nos plats et hors d'œuvres sont fabriqués sur site par nos chefs, dans le respect des traditions culinaires. Les matières premières utilisées peuvent contenir les 14 allergènes

Menus proposés sous réserve de modification pour des raisons techniques

❖ Menu du 02 au 06 février 2026 ❖

 Contrôlé par ECOCERT EN CUISINE		Lundi Chandeleur	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi				
Entrée		Salade verte Emmental noix		Rillettes de porc	 	Carottes râpées	 	Potage	 	Céleri à la mayonnaise
Plat		Crêpe complète (Jambon, fromage,.)		Rôti de bœuf	 	Quiche lorraine		Gratin de pâtes		Sauté de porc au caramel
Garniture				Farfalles Ou Haricots verts	 	Salade verte		Coquillettes Ou Salade verte		Riz Ou Choux romanesco
Laitage	Yaourt Ou Plateau De Fromages									
Fruit Ou Dessert	Corbeille de fruits									
		Crêpe		Yaourt chocolat		Liégeois au caramel	 	Fruit	 	Crème au chocolat
Fruit et légumes frais	Bio			Label rouge		Producteur local		Végétarien		Fait maison

Tous nos plats et hors d'œuvres sont fabriqués sur site par nos chefs, dans le respect des traditions culinaires. Les matières premières utilisées peuvent contenir les 14 allergènes

Menus proposés sous réserve de modification pour des raisons techniques

Restaurant du groupe scolaire de la Varde Minici

❖ Menu du 09 au 13 février 2026 ❖

 Entrée	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
		Chou blanc aux lardons		Maïs thon		Mousson de canard		Salade verte		Pommes de terre à l'indienne en salade
Plat		Bolognaise		Saucisse de Toulouse		Hachis parmentier		Assiette kebab		Galette tomate mozzarella
Garniture		Spaghettis Ou Haricots beurre		Lentilles Ou Chou de Bruxelles		Salade verte		Frites		Mâche Ou riz
Laitage	Yaourt Ou Plateau De Fromages									
Fruit Ou Dessert	Corbeille de fruits									
Fruit et légumes frais		Liégeois au chocolat		Banane chocolat chantilly		Crème aux œufs		Fruit		Cake aux zestes d'orange et au chocolat

Tous nos plats et hors d'œuvres sont fabriqués sur site par nos chefs, dans le respect des traditions culinaires. Les matières premières utilisées peuvent contenir les 14 allergènes

Menus proposés sous réserve de modification pour des raisons techniques