



MAIRIE DE SAINT CAPRAIS DE BORDEAUX

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 Haricots-rouges à la Mexicaine Riz créole Gouda Fruits au sirop <i>Pain + chocolat + lait</i>		Pâtes Sauce Carbonara Saint Nectaire Fruit frais de saison <i>Barre Bretonne + flan + pruneaux</i>		Blanquette de dinde Semoule Petit-suisse Fruit frais de saison <i>Cake marbré + lait + fruit</i>		Repas végétarien Velouté de poireaux Quiche au fromage blanc Salade verte Fruit frais de saison <i>Madeleine + lait + raisins secs</i>	
MARDI	Radis noir râpés Poulet rôti Petit-pois à la française Liégeois <i>Brioche + confiture + compote</i>		Potage maïs-patates douces Bœuf Goulasch Haricots-verts Riz au lait <i>Pain + pâte à tartiner + fruit</i>		Repas végétarien Soupe « orange » Lasagnes épinards-chèvre Salade mêlée Flan au caramel <i>Brioche + confiture + compote</i>		Céleri rave aux raisins Longe de porc à la moutarde Lentilles paysannes Fromage blanc au miel <i>Pain + pâte à tartiner + fruit</i>	
MERCREDI	Rôti de veau Carottes glacées Fromage Pâtisserie du chef <i>Yaourt aro + cake + fruit</i>		Chou rouge-poire-noix Pizza Reine Salade Galette des rois <i>Pain + confiture + compote</i>		Poisson du jour Gratin de brocolis Fromage Salade d'oranges <i>Croissant + yaourt + abricots secs</i>		Poulet mariné Tex-Mex Duo d'haricots Fromage Crumble poires-spéculoos <i>Brioche + confiture + flan</i>	
JEUDI	Sauté de porc aux poires Pommes rissolées Mimolette Fruit frais de saison <i>pain + confiture + fruit</i>		Repas végétarien Iceberg aux croûtons Parmentier Aux lentilles corail Yaourt à la vanille <i>Flan + cake + fruit</i>		Mousse de foie et son toast Riz à la cantonnaise (Dès de jambon, pois, carottes, œuf) Fruit frais de saison <i>pain + miel + fruit</i>		L'Alsace Soupe à l'oignon Flammenküche Salade mêlée Moelleux aux pommes <i>Barre Bretonne + flan + fruits</i>	
VENDREDI	Batavia-maïs-graines de courges Calamar à la romaine Chou fleur doré Galette des rois <i>Pain + fromage + compote</i>		Fricassée de la mer Blé pilaf Camembert Fruit frais de saison <i>Brioche + chocolat + lait</i>		Soupe alphabet Paleron de bœuf braisé Purée de pdt, céleri et poires Yaourt nature sucré <i>Pain + chocolat + compote</i>		Poisson du jour au gingembre Ecrasée de pomme de terre Petit cotentin Fruit frais de saison <i>Pain + pâte à tartiner + lait</i>	

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Toutes nos viandes de 1ère catégorie sont fraîches et d'origine "France"
Le poisson du jour: poisson frais

Origine des produits:

FRAIS



Bleu Blanc Cœur



AOP



MSC



BIO



FAIT MAISON



LABEL ROUGE



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



Le produit du mois



SEMAINE 1

[illegible]

SEMAINE 2

[illegible]

SEMAINE 3

[illegible]

SEMAINE 4

[illegible]