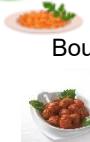


Menus restauration du 05/01 au 20/02/2026

 LUNDI 5 JANVIER	 LUNDI 12 JANVIER	 LUNDI 19 JANVIER	 LUNDI 26 JANVIER
 Œufs mayonnaise Lasagnes de légumes Salade verte  Yaourt à boire Fruits frais	 Carottes rapées Boulettes de bœuf provençale   Yaourt sucré  Fruits frais	 Salade piémontaise  Poulet rôti  Haricots verts  Carré frais  Fruits frais	 Friand au fromage  Jou de bœuf à la tomate  Flageolets  Yaourt aromatisé  Compote BIO
 MARDI 6 JANVIER	 MARDI 13 JANVIER	 MARDI 20 JANVIER	 MARDI 27 JANVIER
 Betteraves persillées  Cordon bleu  Petits pois/Carottes  Babybel BIO  Liégeois	 Concombres  Paleron de veau confit  Courgettes provençale  Chavroux  Crème au caramel	 Carottes rapées  Blanquette de veau  Riz BIO  Yaourt brassé  Fruits frais	 Asperges  Brochette de dinde marinée  Pâtes BIO  Mimolette  Fruits frais
 MERCREDI 7 JANVIER	 MERCREDI 14 JANVIER	 MERCREDI 21 JANVIER	 MERCREDI 28 JANVIER
 Potage de saison  Saucisse de volaille  Lentilles BIO  Produits laitiers  Fruits frais	 Tarte aux légumes  Rôti de dinde  Choux fleur à la béchamel  Produits laitiers  Fruits frais	 Tomates vinaigrette  Pizza/Salade  Produits laitiers  Fruits frais	 Salade verte  Hachis parmentier  Produits laitiers  Fruits frais
 JEUDI 8 JANVIER	 JEUDI 15 JANVIER	 JEUDI 22 JANVIER	 JEUDI 29 JANVIER
 Salade verte  Bœuf bourguignon  Légumes  Petits suisse BIO  Galettes des rois	 Tomates au thon  Tortellini ricotta  Epinards  Yaourt à boire  Muffins chocolat/caramel	 Salade verte  Saucisse veggie  Frites  Fromage blanc sucré  Eclair	 Crudités  Lasagnes de légumes  Saint Paulin BIO  Gâteau d'anniversaire
 VENDREDI 9 JANVIER	 VENDREDI 16 JANVIER	 VENDREDI 23 JANVIER	 VENDREDI 30 JANVIER
 Mousse de foie forestière  Quenelle de brochet  Riz/Légumes  Emmental BIO  Fruits frais	 Saucisson à l'ail  Duo de poissons  Printanière de légumes  Kiri  Compotes BIO	 Terrine de thon  Tagliatelles de poisson  Vache qui rit  Crème vanille	 Champignons à la grecque  Poisson pané  Riz BIO  Petit suisse  Fruits frais

Toutes les viandes proviennent de Bourgogne dans la mesure du possible, et de France

Pour les enfants qui le souhaiteront, le dessert pourra être remplacé par un fruit

Pour les repas sans porc, une viande de remplacement est prévue

produits locaux (rayon d'environ 50km) 

lait et fruits à l'école 

Menus restauration du 05/01 au 20/02/2026

LUNDI 02 FEVRIER	LUNDI 09 FEVRIER	LUNDI 16 FEVRIER
Pamplemousse sucré Rosbeef Pommes de terre rissolées Camembert BIO Fruits frais	Taboulé Filet mignon Duo de haricots Yaourt BIO Fruits frais	Concombre Cervelas orloff Coquillettes BIO Yaourt aromatisé Fruits frais
MARDI 03 FEVRIER	MARDI 10 FEVRIER	MARDI 17 FEVRIER
Potage de saison Paupiette de veau Lentilles BIO Yaourts de Chichery  Fruits frais	Tomates vinaigrette Jambon façon chablisienne Pâtes BIO  Yaourt à boire Milles feuilles	Salade verte Filet de colin Riz bio Rondelé Liégeois à la vanille
MERCREDI 04 FEVRIER	MERCREDI 11 FEVRIER	MERCREDI 18 FEVRIER
Mâche Tomates farcies Riz Produits laitiers  Liégeois	Crudités Lasagnes à la bolognaise Produits laitiers Ananas au sirop	Terrine de campagne Aiguillettes de poulet Brocolis/Choux-fleurs Fromage blanc sucré Fruits frais
JEUDI 05 FEVRIER	JEUDI 12 FEVRIER	JEUDI 19 FEVRIER
Pommes de terre/thon/tomate Boulettes veggie Poêlée de légumes Yaourt nature sucré Crêpes au sucre	Œufs mayonnaise Croque au fromage Carottes de Vichy Brie Compote BIO	Crudités Chausson veggie Poêlée de légumes Fourme d'Ambert  Tarte aux pommes
VENDREDI 06 FEVRIER	VENDREDI 13 FEVRIER	VENDREDI 20 FEVRIER
Rillette de poulet Lasagnes de saumon Edam BIO  Fruits frais	Pâté en croute Colin au boursin Riz/Légumes Yaourt à la vanille BIO Fruits frais	Surimi mayonnaise Poisson pané Blé/Légumes Yaourt brassé Fruits frais

Toutes les viandes proviennent de Bourgogne dans la mesure du possible, et de France

Pour les enfants qui le souhaiteront, le dessert pourra être remplacé par un fruit

Pour les repas sans porc, une viande de remplacement est prévue

produits locaux (rayon d'environ 50km) 

lait et fruits à l'école 

