












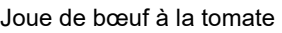












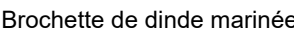














































Menus restauration du 05/01 au 20/02/2026

 LUNDI 5 JANVIER  Œufs mayonnaise  Lasagnes de légumes  Salade verte Yaourt à boire Fruits frais	 LUNDI 12 JANVIER  Carottes rapées  Boulettes de bœuf provençale  Coquillettes BIO  Yaourt sucré  Fruits frais	LUNDI 19 JANVIER  Salade piémontaise  Poulet rôti  Haricots verts  Carré frais Fruits frais	 LUNDI 26 JANVIER  Friand au fromage  Joue de bœuf à la tomate  Flageolets  Yaourt aromatisé  Compote BIO
 MARDI 6 JANVIER  Betteraves persillées  Cordon bleu  Petits pois/Carottes  Babybel BIO Liégeois	MARDI 13 JANVIER  Concombres  Paleron de veau confit  Courgettes provençales Chavroux Crème au caramel	 MARDI 20 JANVIER  Carottes rapées  Blanquette de veau  Riz BIO  Yaourt brassé Fruits frais	 MARDI 27 JANVIER  Asperges  Brochette de dinde marinée  Pâtes BIO  Mimolette Fruits frais
 MERCREDI 7 JANVIER  Potage de saison  Saucisse de volaille  Lentilles BIO  Produits laitiers Fruits frais	MERCREDI 14 JANVIER  Tarte aux légumes  Rôti de dinde  Choux fleur à la béchamel  Produits laitiers Fruits frais	MERCREDI 21 JANVIER  Tomates vinaigrette  Pizza/Salade  Produits laitiers  Fruits frais	MERCREDI 28 JANVIER  Salade verte  Hachis parmentier  Produits laitiers Fruits frais
 JEUDI 8 JANVIER  Salade verte  Bœuf bourguignon  Légumes  Petits suisse BIO Galette des rois	 JEUDI 15 JANVIER  Tomates au thon  Tortellini ricotta  Epinards  Yaourt à boire Muffins chocolat/caramel	 JEUDI 22 JANVIER  Salade verte  Saucisse veggie  Frites  Fromage blanc sucré Eclair	 JEUDI 29 JANVIER   Crudités  Lasagnes de légumes  Saint Paulin BIO Gâteau d'anniversaire
 VENDREDI 9 JANVIER  Mousse de foie forestière  Quenelle de brochet  Riz/Légumes  Emmental BIO Fruits frais	 VENDREDI 16 JANVIER  Saucisson à l'ail  Duo de poissons  Printanière de légumes Kiri Compotes BIO	 VENDREDI 23 JANVIER  Terrine de thon  Tagliatelles de poisson  Vache qui rit Crème vanille	 VENDREDI 30 JANVIER  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  Pamplemousse sucré  Rosbeef  Pommes de terre rissolées  Camembert BIO  Fruits frais	 LUNDI 09 FEVRIER  Taboulé  Filet mignon  Duo de haricots  Yaourt BIO  Fruits frais	 LUNDI 16 FEVRIER  Concombre  Cervelas orloff  Coquillettes BIO  Yaourt aromatisé  Fruits frais
 MARDI 03 FEVRIER  Potage de saison  Paupiette de veau  Lentilles BIO  Yaourts de Chichery  Fruits frais	 MARDI 10 FEVRIER  Tomates vinaigrette  Jambon façon chablisienne  Pâtes BIO  Yaourt à boire  Milles feuilles	 MARDI 17 FEVRIER  Salade verte  Filet de colin  Riz bio  Rondelé  Liégeois à la vanille
MERCREDI 04 FEVRIER  Mâche  Tomates farcies  Riz  Produits laitiers  Liégeois	MERCREDI 11 FEVRIER  Crudités  Lasagnes à la bolognaise  Produits laitiers  Ananas au sirop	MERCREDI 18 FEVRIER  Terrine de campagne  Aiguillettes de poulet  Brocolis/Choux-fleurs  Fromage blanc sucré  Fruits frais
 JEUDI 05 FEVRIER  Pommes de terre/thon/tomate  Boulettes veggie  Poêlée de légumes  Yaourt nature sucré  Crêpes au sucre	 JEUDI 12 FEVRIER   Œufs mayonnaise  Croque au fromage  Carottes de Vichy  Brie  Compote BIO	 JEUDI 19 FEVRIER  Crudités  Chausson veggie  Poêlée de légumes  Fourme d'Ambert  Tarte aux pommes
 VENDREDI 06 FEVRIER  Rillettes de poulet  Lasagnes de saumon  Edam BIO  Fruits frais	 VENDREDI 13 FEVRIER  Pâté en croute  Colin au boursin  Riz/Légumes  Yaourt à la vanille BIO  Fruits frais	VENDREDI 20 FEVRIER  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 souhaitent, 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

