



## Menus de la Restauration Scolaire

Période du 5 au 30 janvier 2026

					Epiphanie
lundi 05 janvier	mardi 06 janvier	mercredi 07 janvier	jeudi 08 janvier	vendredi 09 janvier	
Taboulé à la semoule bio	Salade Iceberg CE2 vinaigrette	Oeuf dur MEA mayonnaise	Carottes râpées bio vinaigrette	Betteraves bio vinaigrette	
Paupiette au veau sauce tomate	Brandade de poisson MSC	Saucisse de Strasbourg	Roti issu de porc LR sauce dijonnaise	Nuggets de blé et citron	
Chou fleur CE2 persillé	Petit Trôo CE2 de la laiterie de Montoire	Flageolets	Pommes noisette	Haricots verts CE2 persillés	
Camembert		Petit moulé	Tomme grise	Vache qui rit	
Orange	Pomme bio	Purée pomme fraise	Flan nappé caramel	Galette des rois	
					Menu suisse
lundi 12 janvier	mardi 13 janvier	mercredi 14 janvier	jeudi 15 janvier	vendredi 16 janvier	
Crêpe au fromage	Céleri bio rémoulade	Potage de légumes	Salade de pâtes bio aux œufs durs et tomates	Salade iceberg CE2 vinaigrette à l'échalote	
Roti de boeuf bio sauce forestière	Cordon bleu	Boulettes au porc sauce aux épices kebab	Colombo de colin MSC	Äplermagronen	
Carottes CE2 persillées	Purée de pommes de terre	Lentilles bio locales au jus	Brocolis bio persillé		
Carré de Ligueil	Vache picon	Petit beurre	Gouda bio	Verre de Lait bio	
Poire HVE	Mousse au chocolat au lait	Crème dessert vanille	Banane bio	Pavé balois au chocolat	
lundi 19 janvier	mardi 20 janvier	mercredi 21 janvier	jeudi 22 janvier	vendredi 23 janvier	
Potage potiron	Rillettes et cornichon	Macédoine de légumes CE2 mayonnaise	Salade verte aux croûtons	Chou rouge bio mimolette	
Sauce bolognaise aux lentilles corail bio	Poisson meunière MSC	Haché au veau à l'italienne	Emincé de cuisse de poulet au paprika	Roti issu de porc LR sauce au thym	
Tortis bio locales	Chou fleur CE2 béchamel	Patatouille	Riz bio créole	Haricots verts CE2 persilles	
Emmental râpé bio	Galette Saint Michel	Buchette de lait mélangé	Petit moulé Ail et fines Herbes	Gouda bio	
Clémentine	Fromage blanc CE2 de la laiterie de Montoire	Liégeois chocolat	Banane bio	Semoule au lait	
lundi 26 janvier	mardi 27 janvier	mercredi 28 janvier	jeudi 29 janvier	vendredi 30 janvier	
Céleri bio rémoulade	Potage Dubarry	Nems aux légumes	Carottes bio râpées vinaigrette	Salade de pommes de terre aux cornichons	
Boulettes à la volaille sauce tomate	Gratin de patates douces	Sauté de porc sauce moutarde	Haut de cuisse de poulet roti	Colin MSC sauce homardine	
Petits pois CE2 au jus	Coquillettes bio	Semoule bio	Frites et ketchup	Carottes CE2 persillées	
Yaourt nature sucré	Bûche de lait mélangé	Sablé de Retz	Emmental bio	Camembert	
Pomme bio	Kiwi	Riz au lait	Purée de pommes HVE	Flan nappé caramel	

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Pour en savoir plus sur nos menus,  
FLASHEZ CE QR CODE :



### Les marqueurs Qualité de votre menu Egalim en détails

#### Origine de toutes nos viandes : FRANCE

Produit local



Produit bio



Produit labellisé



AOP = Appellation d'Origine Protégée  
BBC = Bleu Blanc Cœur  
CE2 = Certification Environnementale niveau 2

MEA = Mieux Etre Animal  
MSC = label de pêche responsable

GlobalG.A.P. = organisation qui définit les bonnes pratiques agricoles  
HVE = Haute Valeur Environnementale  
IGP = Indication Géographique Protégée  
LR = Label Rouge