



## MENUS SCOLAIRES DE JANVIER 2026

"Votre pain est produit localement"

LUNDI 29/12/2025	MARDI 30/12/2025	MERCREDI 31/12/2025	JEUDI 01/01/2026	VENDREDI 02/01/2026
<b>05/01/2026</b>	<b>06/01/2026</b>	<b>07/01/2026</b>	<b>08/01/2026</b>	<b>09/01/2026</b>
Potage potiron Cordon bleu Omelette Pommes vapeur et poireaux Compote de pommes HVE	Lasagnes butternut ricotta  Salade verte Kiri Fruit de saison	REPAS VÉGÉTARIEN  Steack fromager BIO  Gratin de choux-fleur Petit suisse aromatisé Beignets chocolat	Céleri rémoulade Hachis parmentier Hachis de poisson  Purée  Galette des rois MAISON	Paëlla poulet chorizo  Paëlla de la mer  Riz IGP Vache qui rit Fruit de saison BIO
<b>12/01/2026</b>	<b>13/01/2026</b>	<b>14/01/2026</b>	<b>15/01/2026</b>	<b>16/01/2026</b>
Sauté de veau aux champignons Stick de mozzarella Potatoes Gouda Fruit de saison BIO	Feuilleté au fromage Jambon braisé Poisson Purée de choux fleur Fromage blanc au sucre	Saumonette au citron  Pomme vapeur LOCALE Mimolette Fruit de saison BIO	Potage Filet de poulet pané Boulette de soja à la tomate  Macaroni Vache qui rit	REPAS VÉGÉTARIEN  Chili sin carne  Riz IGP et légumes Crème au chocolat Fruit de saison
<b>19/01/2026</b>	<b>20/01/2026</b>	<b>21/01/2026</b>	<b>22/01/2026</b>	<b>23/01/2026</b>
Potage Calamars à la romaine Riz BIO et Légumes d'hiver Fruit de saison	Steack haché Hachis de poisson Purée Edam Chocolat liegeois	Pilon de poulet Poisson Jardinière de légumes Entremets à la pistache Fruit de saison BIO	Salade verte Carbonade flamande Régionale Poisson pané Frites fraîches Crème brûlée	REPAS VÉGÉTARIEN  Omelette aux herbes  Pates HVE et carottes Brie Yaourt nature sucré