

# Restaurant Scolaire



	du 05 au 09 janvier 2026	du 12 au 16 janvier 2026	du 19 au 23 janvier 2026	du 26 au 30 janvier 2026
<b>Lundi</b>	Velouté de lentilles Pennes régates gratinées aux légumes Camembert Clémentine	Duo de céleri carottes Filet de poisson meunière Chou fleur persillé Tome blanche Semoule aux fruits	Terrine de poisson Paupiette de lapin Poêlée villageoise Emmental Salade d'oranges	Betterave rouge râpée Brochette de poisson sauce tartare Poêlée texane Vache qui rit Chocolat liégeois
<b>Mardi</b>	Carottes aux pommes Colin au citron Riz pilaf Yaourt nature Abricots au sirop	Salade de haricots rouges Gnocchis poêlés et son coulis de tomates Fromage blanc aromatisé Kiwi	Carottes au curry Chipolatas Pommes darphin Chavroux Compote de pommes	Salade de blé aux petits légumes Paupiette de dinde Haricots verts Tome noire Clémentines
<b>Mercredi</b>	Œuf dur mimosa Escalope de dinde Poêlée orientale  Entremet Chocolat	Salade verte Boulettes de bœuf à la tomate Torsades au jus Babybel Ananas au sirop	Chou blanc en salade Filet de poisson à la ciboulette Épinards à la crème  Banane	Granité de carottes à l'orange Émincé de porc à la dijonnaise Coquillettes au beurre Fromage blanc Poire au chocolat
<b>Jeudi</b>	Betteraves et maïs en salade Épaule d'agneau aux herbes Flageolets persillés Cantal Salade de fruits maison	Salade de pommes de terre Échine de porc rôtie Carottes sautées Comté Clémentines	Betterave rouge en salade Lasagnes Végétales Chiffonnade de salade Soupe à l'orange et cannelle	Crêpes au fromage Steak haché Brocolis au gratin Bresse bleue Salade de pommes et kiwis
<b>Vendredi</b>	Cœur d'artichaut en salade Rôti de porc au jus Brocolis persillés Cancoillotte Galette des rois	Coleslaw Quenelles de veau au gratin Riz madras Kiri Clafoutis aux poires	Salade de pommes de terre au thon Omelette au fromage Chou fleur béchamel Yaourt nature Kiwi	Macédoine de légumes Hachis parmentier végétarien  Chiffonnade de salade Ananas au sirop

Légende des allergènes	3 Crustacé	6 Graine de sésame	9 Mollusque	12 Poisson
1 Arachide	4 Fruit à coque	7 Lait	10 Moutarde	13 Soja
2 Céleri	5 Gluten	8 Lupin	11 Œuf	14 Anhydride sulfureux

Pour toutes précisions veuillez vous référer au chef de cuisine

**Menu végétarien**

AOP

BIO

MSC