

# 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
Lundi	Velouté de lentilles Pennes régate gratinées aux légumes <b>Camembert</b> <b>Clémentine</b>	Duo de céleri carottes Filet de <b>poisson</b> meunière <b>Chou fleur</b> persillé <b>Tome blanche</b> <b>Semoule aux fruits</b>	Terrine de poisson Paupiette de lapin Poêlée villageoise <b>Emmental</b> <b>Salade d'oranges</b>	<b>Betterave</b> rouge râpée Brochette de <b>poisson</b> sauce tartare Poêlée texane <b>Vache qui rit</b> Chocolat liégeois
Mardi	<b>Carottes</b> aux pommes Colin au citron <b>Riz pilaf</b> <b>Yaourt nature</b> Abricots au sirop	Salade de haricots rouges Gnocchis poêlées et son coulis de tomates Fromage blanc aromatisé <b>Kiwi</b>	<b>Carottes</b> au curry Chipolatas Pommes darphin <b>Chavroux</b> Compote de pommes	Salade de blé aux petits légumes Paupiette de dinde <b>Haricots verts</b> <b>Tome noire</b> <b>Clémentines</b>
Mercredi	<b>Oeuf</b> dur mimosa Escalope de dinde Poêlée orientale  Entremet Chocolat	<b>Salade verte</b> Boulettes de bœuf à la tomate Torsades au jus <b>Babybel</b> Ananas au sirop	<b>Chou blanc</b> en salade Filet de <b>poisson</b> à la ciboulette Épinards à la crème  Banane	Granité de <b>carottes</b> à l'orange Émincé de <b>porc</b> à la dijonnaise Coquillettes au beurre Fromage blanc Poire au chocolat
Jeudi	Betteraves et maïs en salade Épaule d'agneau aux herbes Flageolets persillés <b>Cantal</b> Salade de <b>fruits</b> maison	Salade de <b>pommes de terre</b> Échine de <b>porc</b> 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 <b>Bresse bleue</b> Salade de <b>pommes et kiwis</b>
Vendredi	Cœur d'artichaud en salade Rôti de <b>porc</b> au jus <b>Brocolis</b> persillés Cancoillotte Galette des rois	<b>Coleslaw</b> Quenelles de veau au gratin <b>Riz madras</b> <b>Kiri</b> Clafoutis aux poires	Salade de pommes de terre au thon <b>Omelette</b> au fromage Chou fleur béchamel Yaourt nature <b>Kiwi</b>	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 Oeuf	14 Anhydride sulfureux

Pour toutes précisions veuillez vous référer au chef de cuisine

**Menu végétarien**

AOP

BIO

MSC