



Dans votre restaurant scolaire Du 5 janvier au 6 février 2026

LÉGENDE :

EN VERT LE BIO

EN ORANGE LES LABELS

EN VERT : REPAS VEGETARIEN

lundi 5 janvier	mardi 6 janvier	jeudi 8 janvier	vendredi 9 janvier
FRIAND AU FROMAGE	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE	SALADE DE LENTILLES IGP VINAIGRETTE ECHALOTES	SALADE VERTE AUX CROÛTONS VINAIGRETTE
SAUTÉ DE PORC IGP	CHILI SIN CARNE (POIS BIO)	ÉMINCÉ DE DINDE AUX OLIVES	POISSON MEUNIERE
PETITS POIS AUX OIGNONS	RIZ PILAF IGP	GRATIN DE CHOU FLEUR BIO	POMMES DE TERRE AU FOUR (LOCALES)
PÂTES HVE	HARICOTS VERTS BIO	COEUR DE BLÉ	FONDUE DE POIREAUX
FROMAGE BLANC NATURE BIO	CAMEMBERT	BRIE	YAOURT NATURE
FRUIT DE SAISON	GALETTE DES ROIS	COMPOTE DE FRUITS	LIÉGEOIS VANILLE
lundi 12 janvier	mardi 13 janvier	jeudi 15 janvier	vendredi 16 janvier
SALADE HARICOTS ROUGES AUX OIGNONS	CAROTTES RAPÉES	BETTERAVES ROUGE BIO VINAIGRETTE	JAMBON BLANC
CUISSE DE POULET	CROUSTI FROMAGE	RÔTI DE PORC IGP	MARMITE DE COLIN MSC AUX PETITS LÉGUMES
POTATOES	HARICOTS BEURRE	BOULGOUR BIO À LA TOMATE	BROCOLIS
CÉLERI BRAISÉ	RIZ IGP	POTIMARRON RÔTI	POMMES DE TERRE PERSILLÉES
GOUDA	YAOURT NATURE BIO	PETIT MOULÉ	EDAM
FRUIT DE SAISON	TARTE AUX POMMES	CRÈME CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON
lundi 19 janvier	mardi 20 janvier	jeudi 22 janvier	vendredi 23 janvier
SALADE DE RIZ IGP	SALADE D'ENDIVES	ROSETTE ET CORNICHONS	SALADE VERTE
OMELETTE AUX HERBES	AIGUILLETTE DE POULET À LA CRÈME	SAUTÉ DE BOEUF LOCAL À L'INDIENNE	POISSON PANÉ
FLAN POTIRON	PÂTES HVE	CAROTTES	EPINARD À LA CRÈME
RIZ IGP	HARICOTS PLATS	SEMOULE BIO	COEUR DE BLÉ
CHANTENEIGE	TOMME NOIRE	FROMAGE BLANC NATURE BIO	YAOURT NATURE SUCRE
FRUIT DE SAISON	COCKTAIL DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS
lundi 26 janvier	mardi 27 janvier	jeudi 29 janvier	vendredi 30 janvier
MACEDOINE DE LÉGUMES	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE	TABOULÉ	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE
BOULETTE AU BOEUF SAUCE TOMATE	QUENELLES ST JEAN (LOCALES)	SAUTÉ DE POULET AUX OLIVES	PARMENTIER
SEMOULE HVE BIO	HARICOTS VERTS BIO	CHOU-FLEUR BIO	DE POISSON
NAVETS BRAISÉS	RIZ IGP	PÂTES HVE	POELÉE DE LÉGUMES
KIRI	EMMENTAL	YAOURT SUCRÉ	BRIE
FRUIT DE SAISON	ÉCLAIR AU CHOCOLAT	COMPOTE DE FRUITS	CRÈME DESSERT PRALINÉ
lundi 2 février	mardi 3 février	jeudi 5 février	vendredi 6 février
CHANDELEUR	SALADE DE CHOU-FLEUR AU CURRY	SALADE VERTE SAUCE VINAIGRETTE	SALADE DE POIS CHICHES
SALADE DE MAÏS	BOULETTES VÉGÉTARIENNES	TARTIFLETTE	FRICASSÉE DE POISSON MSC GRATINÉ
CORDON BLEU	PETITS POIS AUX OIGNONS	(POMMES DE TERRE LOCALES)	BROCOLIS
TORTIS	RIZ IGP	CAROTTES	BOULGOUR
EMBEURRÉ DE CHOU	YAOURT NATURE BIO	FROMAGE BLANC BIO	BUCHETTE
MIMOLETTE	CRÈME CARAMEL	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON
CRÊPE AU SUCRE			

INFOS PRODUITS :

Toutes nos viandes sont françaises. Les viandes et charcuteries locales proviennent de GINEYS - LAC D'ISSARLES (07) La volaille locale de Royal Bernard à GRANE (26). De nombreux légumes sont LOCAUX/REGIONAUX. NOS FRUITS DE SAISON (sauf banane, agrumes) SONT DE LA REGION. Les quenelles, soufflés et raviolis sont de SAINT JEAN - ROMANS (26).

Sous réserve des approvisionnements.

Menus susceptibles de contenir des substances ou produits allergènes. Pour toute info, merci de contacter le service nutrition au 04 75 91 13 92