



Menus du Lundi 5 Janvier au 06 Février 2026

LUNDI 5 JANVIER	MARDI 6 JANVIER	JEUDI 8 JANVIER	VENDREDI 9 JANVIER
Salade verte	Houmous et crouton	Roti de dinde aux champignons	Œufs durs sauce Aurore
Hachis Parmentier	Chili sin Carne Bio	Petits pois Bios	Gratin de Carottes Bio
Crème chocolat Bio		Fromage fermier	Yaourt sucré Bio
Fruits	Galette des rois	Fruits	Fruits

Privilégier les circuits courts, durables et bio. Tester des recettes anti-gaspi. Se faire plaisir !

LUNDI 12 JANVIER	MARDI 13 JANVIER	JEUDI 15 JANVIER	VENDREDI 16 JANVIER
	Carottes rapées		
Polenta Crémeuse	Steack Haché à la tomate	Tajine de poulet au citron confit	Calamars frits
Légumes au miel	Riz Pilaf Bio	Semoule Bio	Gratin de chou fleur
Yaourt Bio		Cookies pépites de chocolat et zestes d'orange	Yaourt bio
Fruits Bio	Fruits		Gâteau aux pommes

Privilégier les circuits courts, durables et bio. Tester des recettes anti-gaspi. Se faire plaisir !

LUNDI 19 JANVIER	MARDI 20 JANVIER	JEUDI 22 JANVIER	VENDREDI 23 JANVIER
Filet de poisson Meunière	Cake aux olives et Féta	Salade verte	Gratin de ravioles aux épinards
Petits Pois à la tomate	Boulghour Bio aux légumes	Saucisse / Frites	
Fromage blanc Bio	Yaourt Vanille	Fromage	Crème dessert Vanille Bio
Fruits	Fruits	Fruits	Fruits

Privilégier les circuits courts, durables et bio. Tester des recettes anti-gaspi. Se faire plaisir !

LUNDI 26 JANVIER	MARDI 27 JANVIER	JEUDI 29 JANVIER	VENDREDI 30 JANVIER
Jambon braisé	Quiche aux fromages	Nouvel an chinois	
Purée de haricots verts	Quenelle nature Bio	Nems au poulet	Aïoli dos de colin
Yaourt Bio	Haricots beurre	Emincé de poulet au gingembre et coco	Carottes / Pomme de terre
Fruits	Fruits	Nouilles	Fromage fermier
		Fruits au sirop	Fruits

LUNDI 2 FEVRIER	MARDI 3 FEVRIER	JEUDI 5 FEVRIER	VENDREDI 6 FEVRIER
Œufs brouillés	Cassoulet Maison	Quiche au Fromage	Marmite du pêcheur façon Bouillabaisse
Chou fleur en gratin	Saucisse de toulouse	Lentilles Bios à la crème	Pomme de terre vapeur et sa rouille
Crêpes confiture	Yaourt Bio	Purée de Potiron	
Fruits	Fruits	Yaourt à la vanille	Fromage Bio
		Fruits	Fruits bio

Privilégier les circuits courts, durables et bio. Tester des recettes anti-gaspi. Se faire plaisir !



Sous réserve des approvisionnements. Menus susceptibles de contenir des substances ou produits allergènes.

Pour toute info, merci de contacter l'école au 04 75 51 62 30