



## Menus du Lundi 5 Janvier au 06 Février 2026

LUNDI 5 JANVIER	MARDI 6 JANVIER	JEUDI 8 JANVIER	VENDREDI 9 JANVIER	LUNDI 2 FEVRIER	MARDI 3 FEVRIER	JEUDI 5 FEVRIER	VENDREDI 6 FEVRIER
Salade verte	Houmous et crouton	Roti de dinde aux champignons	Œufs durs sauce Aurore	Œufs brouillés	Cassoulet Maison	Quiche au Fromage	Marmite du pêcheur façon Bouillabaisse
Hachis Parmentier	Chili sin Carne Bio	Petits pois Bios	Gratin de Carottes Bio	Chou fleur en gratin	Saucisse de toulouse	Lentilles Bios à la crème	Pomme de terre vapeur et sa rouille
Crème chocolat Bio	Galette des rois	Fromage fermier	Yaourt sucré Bio	Crêpes confiture	Yaourt Bio	Yaourt à la vanille	Fromage Bio
Fruits	Fruits	Fruits	Fruits	Fruits	Fruits	Fruits	Fruits bio
<i>Privilégier les circuits courts, durables et bio. Tester des recettes anti-gasp. Se faire plaisir !</i>							
LUNDI 12 JANVIER	MARDI 13 JANVIER	JEUDI 15 JANVIER	VENDREDI 16 JANVIER	LUNDI 2 FEVRIER	MARDI 3 FEVRIER	JEUDI 5 FEVRIER	VENDREDI 6 FEVRIER
Polenta Crèmeuse	Carottes rapées	Tajine de poulet au citron confit	Calamars frits	Œufs brouillés	Cassoulet Maison	Quiche au Fromage	Marmite du pêcheur façon Bouillabaisse
Légumes au miel	Steack Haché à la tomate	Semoule Bio	Gratin de chou fleur	Chou fleur en gratin	Saucisse de toulouse	Lentilles Bios à la crème	Pomme de terre vapeur et sa rouille
Yaourt Bio	Riz Pilaf Bio	Cookies pépites de chocolat et zestes d'orange	Yaourt bio	Crêpes confiture	Yaourt Bio	Yaourt à la vanille	Fromage Bio
Fruits Bio	Fruits		Gâteau aux pommes	Fruits	Fruits	Fruits	Fruits bio
<i>Privilégier les circuits courts, durables et bio. Tester des recettes anti-gasp. Se faire plaisir !</i>							
LUNDI 19 JANVIER	MARDI 20 JANVIER	JEUDI 22 JANVIER	VENDREDI 23 JANVIER	LUNDI 2 FEVRIER	MARDI 3 FEVRIER	JEUDI 5 FEVRIER	VENDREDI 6 FEVRIER
Filet de poisson Meunière	Cake aux olives et Féta	Salade verte	Gratin de ravioles aux épinards	Œufs brouillés	Cassoulet Maison	Quiche au Fromage	Marmite du pêcheur façon Bouillabaisse
Petits Pois à la tomate	Boulghour Bio aux légumes	Saucisse / Frites		Chou fleur en gratin	Saucisse de toulouse	Lentilles Bios à la crème	Pomme de terre vapeur et sa rouille
Fromage blanc Bio	Yaourt Vanille	Fromage	Crème dessert Vanille Bio	Crêpes confiture	Yaourt Bio	Yaourt à la vanille	Fromage Bio
Fruits	Fruits	Fruits	Fruits	Fruits	Fruits	Fruits	Fruits bio
<i>Privilégier les circuits courts, durables et bio. Tester des recettes anti-gasp. Se faire plaisir !</i>							
LUNDI 26 JANVIER	MARDI 27 JANVIER	JEUDI 29 JANVIER	VENDREDI 30 JANVIER	LUNDI 2 FEVRIER	MARDI 3 FEVRIER	JEUDI 5 FEVRIER	VENDREDI 6 FEVRIER
Jambon braisé	Quiche aux fromages	Nouvel an chinois	Aïoli dos de colin	Œufs brouillés	Cassoulet Maison	Quiche au Fromage	Marmite du pêcheur façon Bouillabaisse
Purée de haricots verts	Quenelle nature Bio	Nems au poulet	Carottes / Pomme de terre	Chou fleur en gratin	Saucisse de toulouse	Lentilles Bios à la crème	Pomme de terre vapeur et sa rouille
Yaourt Bio	Haricots beurre	Emincé de poulet au gingembre et coco	Fromage fermier	Crêpes confiture	Yaourt Bio	Yaourt à la vanille	Fromage Bio
Fruits	Fruits	Nouilles	Fruits	Fruits	Fruits	Fruits	Fruits bio

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

