



JANVIER 2026

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les livraisons

LUNDI	05-janv	12-janv	19-janv	26-janv
	PIZZA AUX 3 FROMAGES OMELETTE RATATOUILLE DE LÉGUMES CRÈME VANILLE •	CAROTTES RAPÉES • POULET SAUCE BASQUAISE •• HARICOTS VERTS FROMAGE BLANC SUCRÉ	SARDINES AU BEURRE PÂTES BOLOGNAISE • FROMAGE FRUIT DE SAISON •	ŒUF DUR MAYONNAISE BRANDADE DE MERLU • FROMAGE BIO FRUIT DE SAISON •
MARDI	06-janv MINESTRONE DE LÉGUMES • MÉDAILLON DE COLIN SAUCE CITRON • RIZ BASMATI FRUITS AU SIROP	13-janv BRUNOISE DE BETTERAVES ROUGES SAUTÉ D'AGNEAU SAUCE POULETTE • PURÉE • FROMAGE BIO FRUIT DE SAISON •	20-janv SALADE FRisée VINAIGRETTE • COUSCOUS (boulettes / saucisses / semoule / légumes) FROMAGE COOKIES	27-janv MINESTRONE DE LÉGUMES • SAUTÉ DE DINDE AU CURRY • POÊLÉE FORESTIÈRE •• CRÈME CARAMEL AU BEURRE SALÉ •
JEUDI	08-janv  SALADE COLESLAW • RÔTI DE PORC • GRATIN DE CHOU FLEUR • GALETTE DES ROIS	15-janv SALADE DE QUINOA AU THON •• NUGGETS DE BLÉ CAROTTES À LA CRÈME •• FROMAGE FRUIT DE SAISON •	22-janv CÉLERI RÉMOULADE •• BLANQUETTE DE VEAU •• RIZ CRÉOLE FROMAGE BIO COMPOTE DE FRAMBOISES	29-janv SALADE DE BLÉ • (Tomates/Maïs/Dés de gruyère) OMELETTE HARICOTS BEURRE GÂTEAU POIRE CHOCOLAT •
VENDREDI	09-janv TABOULÉ LASAGNES • FROMAGE BIO FRUIT DE SAISON •	16-janv MOUSSE DE FOIE FILET DE CABILLAUD CRÈME CURRY • POÊLÉE DE LÉGUMES •• YAOURT LIÉGEOIS	23-janv ROULÉ AU FROMAGE •• POLPETTES VÉGÉTALES BROCOLIS VAPEUR GÂTEAU À LA NOIX DE COCO •	30-janv FRIAND AU FROMAGE DAUBE DE BŒUF •• COQUILLETTES YAOURT

MENU Végétarien

*GEMRCN : Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition

- Élaboré en cuisine
- Fait maison
- Produit frais



Menu composé par les élèves de CE2/CM1 - Classe de Mme FOURNIER

S.I.Vo.M. DE SERMAISES

