



MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE 2025-2026

| Lundi 12 janvier | Mardi 13 janvier | Jeudi 15 janvier | Vendredi 16 janvier |
|---|--|---|--|
| Velouté de légumes ~ Filet de poulet Vallée d'Auge Purée ~ Camembert ~ Crème dessert vanille | Œuf dur mayonnaise ~ Crêpe au fromage Ratatouille ~ Emmental BIO ~ Fruit frais | Coleslaw ~ Steak haché de bœuf sauce barbecue Frites ~ Mimolette ~ Yaourt sucré | Carottes râpées ~ Pavé de poisson blanc sauce citron Butternut et carottes ~ Edam ~ Gâteau au chocolat |
| Lundi 19 janvier | Mardi 20 janvier | Jeudi 22 janvier | Vendredi 23 janvier |
| Salade basque (pommes de terre, tomates, thon) ~ Tarte au fromage Petits pois ~ Bûchette de chèvre ~ Liégeois au chocolat | Betteraves HVE ~ Emincé de volaille à l'aigre douce Beignets de chou fleur ~ Mimolette ~ Semoule au lait | Velouté de potiron ~ Gratin de pâtes ratatouille et fromage ~ Brie pointe ~ Fruit frais | Crêpes aux champignons ~ Rôti de porc au miel Epinards béchamel ~ Vache qui rit ~ Eclair à la vanille |
| Lundi 26 janvier | Mardi 27 janvier | Jeudi 29 janvier | Vendredi 30 janvier |
| Velouté de tomates ~ Paupiette de veau sauce charcutière Haricots beurre ~ Gouda ~ Fruit frais | Céléri BIO rémoulade ~ Omelette Tortis ~ Petit suisse sucré ~ Ananas au sirop | Crevettes Bouquets mayonnaise ~ Nem au poulet Légumes tajine ~ Emmental BIO ~ Cake citron pavot | Rosette tranchée ~ Gratiné de poisson au fromage Poêlée campagnarde ~ Saint Paulin ~ Fruit frais |



MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE 2025-2026

| Lundi 2 février | Mardi 3 février | Jeudi 5 février | Vendredi 6 février |
|---|---|--|---|
| Pommes de terre BIO façon piémontaise ~ Boulettes de volaille sauce Strogonoff Petits pois carottes ~ Camembert ~ Purée de pommes poires | Velouté de tomates ~ Tortellinis ricotta épinards sauce tomate ~ Gouda ~ Fruit frais | Velouté de carottes ~ Saucisse grillée Pommes rissolées ~ Bûchette de chèvre mélangé ~ Crêpe sucrée | Cervelas nature ~ Dos de colin sauce tomate Pâtes ~ Vache qui rit ~ Fruit frais |
| Lundi 9 février | Mardi 10 février | Jeudi 12 février | Vendredi 13 février |
| Coleslaw ~ Rôti de dinde aux poivrons Légumes tajine ~ Gouda ~ Riz au lait | Salade de blé aux petits légumes ~ Normandin de veau sauce forestière Petits pois carottes ~ Boursin ~ Compote de pommes | Betteraves ~ Gratin végétarien ~ Pont l'Evêque AOP ~ Fruit frais | Velouté de légumes ~ Colin meunière Carottes Bio aux épices ~ Emmental BIO ~ Yaourt vanille |
| | | | |
| Lundi 2 mars | Mardi 3 mars | Jeudi 5 mars | Vendredi 6 mars |
| Velouté de potiron ~ Lasagnes bolognaise ~ Brie pointe ~ Crème dessert chocolat | Betteraves ~ Tajine de boulettes de soja Semoule ~ Carré Ligueil ~ Fruit frais | Taboulé ~ Palette de porc à la dijonnaise Lentilles cuisinées ~ Bûchette de chèvre mélangé ~ Yaourt aromatisé | Carottes râpées nature ~ Marmite de poisson sauce crustacés Purée de pommes de terre ~ Brie pointe ~ Eclair au chocolat |



MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE 2025-2026

| Lundi 9 mars | Mardi 10 mars | Jeudi 12 mars | Vendredi 13 mars |
|---|---|--|---|
| <p>Emincé bicolore</p> <p>~</p> <p>Poulet rôti à la moutarde</p> <p>Purée</p> <p>~</p> <p>Rondelé</p> <p>~</p> <p>Yaourt velouté aux fruits</p> | <p>Pizza au fromage</p> <p>~</p> <p>Filet de poulet Vallée d'Auge</p> <p>Riz</p> <p>~</p> <p>Camembert</p> <p>~</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p> | <p>Salade du chef (tomates maïs fromage et salade verte)</p> <p>~</p> <p>Saucisse Knack de porc nature</p> <p>Haricots blancs à la tomate</p> <p>~</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>~</p> <p>Fruit frais BIO</p> | <p>Velouté de tomates</p> <p>~</p> <p>Dos de colin velouté petits légumes</p> <p>Duo de carottes et pommes de terre</p> <p>~</p> <p>Cantadou</p> <p>~</p> <p>Gâteau au yaourt</p> |