

Restaurant scolaire année 2026-2027

Lundi 11 janvier	Mardi 12 janvier	Jeudi 14 janvier	Vendredi 15 janvier
Terrine de poisson mayonnaise Filet de poulet Vallée d'Auge Poêlée de légumes BIO Camembert BIO Crème dessert vanille BIO	Œuf dur mayonnaise Crêpe au fromage Tortis Petit suisse sucré Fruit frais	Salade de riz niçoise Cordon bleu de volaille Frites au four Mimolette Yaourt sucré	Saucisson ail Pavé de poisson sauce citron Pommes de terre quartiers Petit suisse aux fruits Liégeois vanille
Lundi 18 janvier	**Mardi 19 janvier**	**Jeudi 21 janvier**	**Vendredi 22 janvier**
Salade basque (pommes de terre, tomates, thon) Saucisse Knack de porc nature Petits pois Yaourt aromatisé Liégeois chocolat	Salade Marco Polo (pâtes, surimi, tomates, maïs, poivron, mayonnaise) Croustillant fromager Beignets de légumes Mimolette Compote pomme abricot	Velouté de potiron Gratin de pâtes ratatouille et fromage BIO (plat complet) Brie pointe BIO Fruit frais BIO	Crêpe aux champignons Beignets de calamars nature Pâtes Laitage du jour Eclair à la vanille
Lundi 25 janvier	**Mardi 26 janvier**	**Jeudi 28 janvier**	**Vendredi 29 janvier**
Œuf mayonnaise Gnocchis de pommes de terre Brumoise provençale et fromage râpé / plat complet Gouda Fromage blanc sucré	Céléri BIO rémoulade Filet de poulet à l'estragon Pâtes BIO Fromage fondu BIO Crème dessert vanille BIO	Crevettes bouquet mayonnaise Lamelles kebab méditerranéenne Pommes rissolées Emmental Yaourt velouté aux fruits	Rosette tranchée Gratiné de poisson au fromage MSC Poêlée campagnarde Saint Paulin Yaourt sucré



Restaurant scolaire année 2026-2027

Lundi 1er février	Mardi 2 février	Jeudi 4 février	Vendredi 5 février
Médaillon de surimi mayonnaise Boulettes de volaille sauce Strogonoff Petits pois carottes BIO Camembert BIO Purée de pommes poires BIO	Velouté de carottes Dos de colin à la crème de curry Purée Yaourt aromatisé fruits Crêpe sucrée	Carottes râpées Nems au poulet Riz Petit suisse sucré Ananas frais	Cervelas nature Pavé de poisson blanc sauce cressonnette Chou fleur persillé Vache qui rit Arlequin de fruits coupelle
Lundi 8 février	**Mardi 9 février**	**Jeudi 11 février**	**Vendredi 12 février**
Coleslaw (carottes râpées, céléri rave, chou blanc émincé mayonnaise) Rôti de dinde aux poivrons Macaronis BIO Gouda Yaourt sucré	Velouté de légumes Normandin de veau sauce forestière Patates douces aux épices Petit suisse sucré Beignet fourré	Macédoine sauce cocktail crevettes et surimi Roulé au fromage Pâtes Yaourt sucré Gâteau aux pommes	Pâté de campagne nature Blanquette de volaille Carottes BIO aux épices Emmental BIO Yaourt vanille BIO
Lundi 15 février	**Mardi 16 février**	**Jeudi 18 février**	**Vendredi 19 février**
Céléri rémoulade Emincé de volaille oriental Haricots verts BIO Fromage du jour BIO Crème dessert chocolat BIO	Velouté de légumes Boulettes de bœuf Strogonoff Purée Yaourt sucré BIO Flan nappé caramel	Œuf dur mayonnaise Tarte à l'italienne Pâtes Petit suisse aux fruits Fruit frais	Salade chef (tomates betteraves râpées maïs fromage et salade verte) Poisson pané Epinards béchamel et pommes de terre Yaourt sucré Compote pomme fraise



Restaurant scolaire année 2026-2027



Lundi 8 mars	Mardi 9 mars	Jeudi 11 mars	Vendredi 12 mars
Salami Lasagnes bolognaises Yaourt aromatisé Compote de pommes	Macédoine mayonnaise Filet de poulet Vallée d'Auge Printanière de légumes Camembert BIO Mousse chocolat au lait	Carottes râpées Saucisse de Toulouse Frites au four Galette St Michel BIO Yaourt sucré	Emincé bicolore Dos de colin velouté petits-légumes Duo de carottes et pommes de terre Yaourt aromatisé Gâteau au yaourt