



# MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE



**Du 12/01/2026 au 30/01/2026**

Les contraintes techniques ou d'approvisionnement peuvent nous conduire à modifier ses menus, merci de bien vouloir nous en excuser.

	Lundi 12	Mardi 13	Jeudi 15	Vendredi 16
<b>Semaine</b> <b>Du 12</b> <b>Janvier</b>	<b>Sauté de bœuf à la crème</b> VBF Carottes vichy	Rosette <b>Blanquette de veau</b> Riz	Crudités *Jambon <b>Potatoes</b>	Crudités *Hachis Parmentier de patates douces et carottes
<b>Au 16</b> <b>Janvier</b> <b>2026</b>	Produit laitier Galette des rois	Produit laitier Fruit de saison	Produit laitier Compote et biscuit	Yaourt
	Lundi 19	Mardi 20	Jeudi 22	Vendredi 23
<b>Semaine</b> <b>Du 19</b> <b>Janvier</b>	<b>Menu Végétarien</b>  Gratin de courgettes (mozzarella râpé)  Fruit de saison	Crudités <b>Gnocchis</b> *au poulet au parmesan  Salade de fruits « maison »	Crudités *Égrené de bœuf <b>Pommes de terre rissolées</b> Liégeois	Crudités <b>Bœuf à la provençale (semoule)</b> Verre de lait Pâtisserie maison
<b>Au 23</b> <b>Janvier</b> <b>2026</b>				
	Lundi 26	Mardi 27	Jeudi 29	Vendredi 30
<b>Semaine</b> <b>Du 26</b> <b>Janvier</b>	<b>Langue de bœuf</b>  <b>Pommes croquettes</b> Produit laitier Fruit de saison	<b>Colin meunière</b>  Purée Isabelle Yaourt	Crudités *Sauté de dinde au comté Pennes Pâtisserie	<b>Menu Végétarien</b> Entrée chaude  Choux fleur au curry en gratin Produit laitier Fruit de saison
<b>Au 30</b> <b>Janvier</b> <b>2026</b>				