



QU'EST-CE QU'ON MANGE À L'ÉCOLE AUJOURD'HUI ?

Menus

Au restaurant scolaire, je mange : des produits **BIO**, des fruits et légumes **de saison de notre région**, de la **viande de qualité** (race à viande, porc label "bleu, blanc, cœur", volailles label rouge), du **poisson**, du pain d'un **boulangier d'Eysines**, etc.

2 janvier 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre					 Carottes râpées BIO Et dés d'Emmental
Plat protidique					 Rôti de bœuf CHAR au jus Colin meunière
Sa garniture					Pommes noisettes
Produits laitiers					Fromage frais tartare nature
Desserts					Muffin vanille et pépites de chocolat
Goûters					Pain gelée de groseille Fruit

Menus proposés sous réserve d'approvisionnement des fournisseurs



Label Rouge



Viande française



Viande bovine française



Race charolaise



Plat végétarien



Œufs plein air



Appellation d'Origine Protégée












Agriculture biologique



Elémentaire

Du 5 au 9 janvier 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Taboulé	*** Repas végétarien *** Salade iceberg et croûtons	Salade de pommes de terre		**Galette des Rois** Potage de légumes variés Emmental râpé
Plat protidique	Merlu PMD  sauce curry	Chili sin carne (égréné végétal à base de pois)	 Rôti de veau BIO Omelette	Chipolatas Saucisse végétale de blé	Parmentier colin d'Alaska PMD  purée de carottes
Sa garniture	Chou fleur persillé	 Riz BIO	Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet)	 Lentilles BIO	 Salade verte BIO
Produits laitiers	Cantal AOP 	Fromage blanc confiture de prunes	Camembert	Yaourt aromatisé	Gouda
Desserts	 Fruit frais BIO		Fruit frais	 Fruit frais BIO	Galette des rois
Goûters			Pain chocolat au lait tablette Petit fromage frais sucré		



Label Rouge



Viande française



Viande bovine française



Race charolaise



Plat végétarien



Œufs plein air



Appellation d'Origine Protégée












Agriculture biologique



Elémentaire

Menus proposés sous réserve d'approvisionnement des fournisseurs

Du 12 au 16 janvier 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	*** Repas végétarien *** Pomelos et sucre (mater : jus de pamplemousse)		Betteraves	 Salade verte BIO et noix et bleu	Soupe de haricots blancs Emmental râpé
Plat protidique	 Tajine, semoule Bio et pois chiches BIO	 Rôti de bœuf CHAR Boulette de sarrazin	Emincé de saumon sauce oseille	Lardons en sauce Sauce fromagère	 Cuisse de poulet LR Crousti fromage
Sa garniture		 Ratatouille BIO  Blé BIO	 Epinards BIO hachés à la béchamel	 Coquillettes BIO semi complètes	Petits pois
Produits laitiers	Bûche de chèvre (lait de chèvre et vache)	Pont l'Evêque 	Yaourt nature sucré	Fromage blanc fruit panaché	Brie
Desserts	Crème dessert saveur vanille	Fruit frais	Fruit frais		 Fruit frais BIO
Goûters			Palets bretons Lait chocolat		



Label Rouge



Viande française



Viande bovine française



Race charolaise



Plat végétarien



Œufs plein air



Appellation d'Origine Protégée










Agriculture biologique



Elémentaire

Menus proposés sous réserve d'approvisionnement des fournisseurs

Du 19 au 23 janvier 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	 Chou blanc BIO Dés de Mimolette	*** Repas végétarien ***	Potage de légumes variés Emmenthal râpé	*** En route pour le goût *** La fête des agrumes  Salade verte BIO, pamplemousse et mandarine	 Carottes râpées BIO Et dés d'Emmenthal Vinaigrette à l'huile d'olive colza citron
Plat protidique	Nuggets de poulet Nuggets de blé	Omelette	 Boeuf braisé CHAR sauce échalote Hoki sauce échalote	Filet de lieu frais sauce citron	 Rôti de porc* BIO au jus Emincé végétal au jus
Sa garniture	Haricots plats	 Purée de courge butternut BIO	Julienne de légumes et Boullgour	Riz	Frites
Produits laitiers	Fromage frais tartare nature	Tomme blanche	Coulommiers		Gouda
Desserts	Liégeois chocolat	Yaourt aux fruits	 Fruit frais BIO	Gâteau au citron	Fruit frais
Goûters			Gaufrette vanille Fromage blanc sucré		



Label Rouge



Viande française



Viande bovine française



Race charolaise



Plat végétarien



Œufs plein air



Appellation d'Origine Protégée



Agriculture biologique












Elémentaire



Menus

Au restaurant scolaire, je mange : des produits **BIO**, des fruits et légumes **de saison de notre région**, de la **viande de qualité** (race à viande, porc label "bleu, blanc, cœur", volailles label rouge), du **poisson**, du pain d'un **boulangier d'Eysines**, etc.

Du 26 janvier au 30 janvier 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	 Céleri rémoulade BIO	*** Repas végétarien ***	Chou chinois	Pâté de campagne cornichons Rillettes de sardines	Mâche et maïs
Plat protidique	 Colombo de dinde Vf Beignets de mozzarella	Torsades sauce haricots rouges, lentilles et Emmenthal	 Rôti de bœuf CHAR au jus Colin meunière	Omelette au fromage	Filet de colin d'Alaska  PMD pané frais
Sa garniture	Haricots verts et pommes vapeur		Petits pois carottes	 Orge perlé BIO sauce tomate	 Bouquet de légumes BIO(chou-fleur, brocoli, carotte) Emmental râpé
Produits laitiers	Saint Paulin	Carré	 Yaourt aromatisé BIO		
Desserts	Crème dessert au caramel	Fruit frais BIO 	Fruit frais	 Fruit frais BIO	Tarte noix de coco
Goûters			Pain Fromage frais Saint Morêt Purée de pomme abricot		



Label Rouge



Viande française



Viande bovine française



Race charolaise



Plat végétarien



Œufs plein air



Appellation d'Origine Protégée



Agriculture biologique



Elémentaire