



Restaurant scolaire



Menus du 05 au 09 janvier 2026

S02	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi Repas végétarien
<i>Entrée</i>	Salade verte iceberg	Salade de blé tex-mex	Salade waldorf (céleri,raisin, pomme,noix)	Salade napolí bio	Salade boulgour, pois chiches et épinards
<i>Plat Principal</i>	Tartiflette de volaille au reblochon <small>SV : parmentier de lentilles</small>	Colin poêlé au beurre	Hachis parmentier de bœuf <small>SV : Brandade de poisson</small>	Sauté de porc* à la moutarde <small>SP : Sauté de poulet à la moutarde SV : Palet à l'italienne</small>	Picoussel
<i>Légume/Féculent</i>	(Plat complet)	Haricots verts persillés		Brocolis	Carottes bio à la crème
<i>Produit laitier</i>	Emmental (coupe)	Vache qui rit bio	Coulommiers (coupe)	Yaourt fermier abricot	Edam
<i>Dessert</i>	Flan vanille nappé caramel	Fruit bio	Purée de fruits bio	Fruit bio	Galette des rois

Légende

Produit issu de l'agriculture biologique

Région Ultrapériphérique

Produit local

Indication d'origine protégée

Viande Française

Appellation d'origine contrôlée

Pêche responsable

Recette du Chef

Issu du commerce équitable

Certifications environnementales

SV / SP : Sans Viande / Sans Porc

Choix de la semaine :

- Entrée : Potage de légumes
- Légumes : Haricots beurre

Qui sera la reine ou le roi cette année ?



Les groupes alimentaires

