
























Restauration scolaire



Semaine du Lundi 19 janvier au vendredi 23 janvier 2026

S4	DEJEUNER
Lundi 19-01-2026	 SALADE MEXICAINE  POISSON A LA FONDUE DE POIREAUX FLAN DE LEGUMES AU CUMIN PETIT SUISSE AUX FRUITS BIO  ECLAIR CHOCOLAT 
Mardi 20-01-2026	 REMOULADE DE CELERI  LONGE DE PORC  SANS VIANDE/ CREPE AU FROMAGE HARICOTS PLATS BUCHE DU PILAT  POIRE 
Jeudi 22-01-2026	 SALADE JEUNE POUSSE  BOULETTE DE LENTILLES SAUCE TOMATE POELEE VILLAGEOISE  FROMAGE BLANC BIO AU MIEL DE SAVOIE   CLEMENTINE 
Vendredi 23-01-2026	 VELOUTE DE LEGUMES AU LAIT BIO   TAGINE DE POULET   SANS VIANDE/ POISSON PANE + LEGUMES TAGINES)  BABYBEL BIO  CREME DESSERT VANILLE BIO 



EN VERT = Recette préparée et réalisée sur place.





Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas d'approvisionnement.