



**Dans votre restaurant scolaire
Du 5 janvier au 6 février 2026**

MARRON LOCAL	EN VERT LE BIO	EN ORANGE LES LABELS	EN VERT : REPAS VEGETARIEN
lundi 5 janvier	mardi 6 janvier	jeudi 8 janvier	vendredi 9 janvier
FRIAND AU FROMAGE SAUTÉ DE PORC IGP À LA MOUTARDE PETITS POIS AUX OIGNONS FRUIT DE SAISON	CHILI SIN CARNE RIZ PILAF IGP TOMME NOIRE COMPOTE DE FRUITS	SALADE DE LENTILLES IGP ÉMINCÉ DE DINDE AUX OLIVES GRATIN DE CHOU-FLEUR BIO GALETTE DES ROIS	FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON POMMES DE TERRE AU FOUR (LOCALES) YAOURT NATURE LIÉGEOIS VANILLE
lundi 12 janvier	mardi 13 janvier	jeudi 15 janvier	vendredi 16 janvier
SAUTÉ DE POULET SAUCE FORESTIERE POTATOES GOUDA FRUIT DE SAISON	SALADE D'ENDIVES CURRY DE LENTILLES ET LÉGUMES RIZ IGP YAOURT NATURE BIO	RÔTI DE PORC IGP BOULGOUR BIO À LA TOMATE FROMAGE BLANC AROMATISÉ ÎLE FLOTANTE	SALADE DE COQUILLETTES HVE SAUCE COCKTAIL MARMITE DE COLIN MSC AUX PETITS LÉGUMES BROCOLIS FRUIT DE SAISON
lundi 19 janvier	mardi 20 janvier	jeudi 22 janvier	vendredi 23 janvier
SALADE DE RIZ IGP OMELETTE AUX HERBES COURGE RÔTIE AU FOUR FRUIT DE SAISON	AIGUILLETTE DE POULET À LA CRÈME PÂTES HVE TOMME NOIRE COMPOTE DE FRUITS BIO	ROSETTE ET CORNICHONS SAUTÉ DE BOEUF LOCAL À L'INDIENNE CAROTTES AU CUMIN ECLAIR AU CHOCOLAT	BEIGNET AU POISSON EPINARD À LA CRÈME YAOURT NATURE SUCRE FRUIT DE SAISON BIO
lundi 26 janvier	mardi 27 janvier	jeudi 29 janvier	vendredi 30 janvier
BOULETTE AU BOEUF SAUCE ORIENTALE SEMOULE HVE BIO CANTAL AOP FRUIT DE SAISON	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE QUENELLES ST JEAN (LOCALES) HARICOTS VERTS BIO ÉCLAIR AU CHOCOLAT	SAUTÉ DE POULET AUX OLIVES CHOU-FLEUR BIO EMMENTAL COMPOTE DE FRUITS	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE PARMENTIER DE POISSON CRÈME DESSERT PRALINÉ
lundi 2 février	mardi 3 février	jeudi 5 février	vendredi 6 février
CHAMPIGNONS À LA GRECQUE BOEUF BOURGUIGNON PÂTES HVE CRÊPE AU SUCRE	BOULETTES DE BLÉ FAÇON THAÏ PETITS POIS AUX OIGNONS YAOURT NATURE BIO GÂTEAU MARBRÉ	SALADE VERTE VINAIGRETTE TARTIFLETTE (POMMES DE TERRE LOCALES) CRÈME DESSERT CARAMEL	FRICASSÉE DE POISSON MSC GRATINÉ BROCOLIS FROMAGE DE CHÈVRE FRUIT DE SAISON

INFOS PRODUITS :

Toutes nos viandes sont françaises. Les viandes et charcuteries locales proviennent de GINEYS - LAC D'ISSARLES (07) La volaille locale de Royal Bernard à GRANE (26). De nombreux légumes sont LOCAUX/REGIONAUX. NOS FRUITS DE SAISON (sauf banane, agrumes) SONT DE LA REGION. Les quenelles, soufflés et raviolis sont de SAINT JEAN - ROMANS (26).

Sous réserve des approvisionnements.

Menus susceptibles de contenir des substances ou produits allergènes. Pour toute info, merci de contacter le service nutrition au 04 75 91 13 92