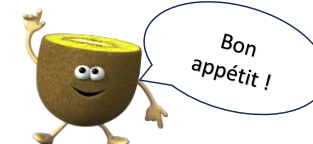




# MENUS ECOLES JANVIER 2026



	LUNDI 5 JANVIER	MARDI 6 JANVIER	JEUDI 8 JANVIER	VENDREDI 9 JANVIER
	Carottes râpées et dés d'emmental	Velouté de butternut	Salade d'avocat	Pizza au fromage
	Steak haché	Lasagnes végétariennes gratinées	Omelette au fromage	Filet de lieu
	Purée de pommes de terre		Piperade	Haricots verts
	Galette des rois	Fruit de saison	Gâteau aux châtaignes	Camembert - Fruit
GOÛTERS	Yaourt - Biscuits - Fruit	Galette des rois - Fruits	Compote - Biscuit - Fruit	Pain au lait - Barre de chocolat - Fruit
	LUNDI 12 JANVIER	MARDI 13 JANVIER	JEUDI 15 JANVIER	VENDREDI 16 JANVIER
	Quiche aux légumes	Bruschetta	Soupe de butternut	Salade de blé
	Wings de poulet	Filet de lieu meunière	Hachis parmentier végétarien	Sauté de veau aux champignons
	Haricots beurre	Riz		Carottes Vichy
	Coulommiers - Fruits	Fruit de saison	Crème chocolat	Yaourt
GOÛTERS	Compote - Madeleine - Fruit	Lait - Céréales - Fruit	Quatre quarts - Fruit	Pain de mie - Beurre - Miel - Fruit
	LUNDI 19 JANVIER	MARDI 20 JANVIER	JEUDI 22 JANVIER	VENDREDI 23 JANVIER
	Salade aux croutons	Soupe de pois cassés	Crêpe emmental	Avocat et Pamplemousse
	Lasagnes à la bolognaise	Rôti de veau	Filet de langue sauce citron	Couscous au poulet et merguez
	Saint paulin - Compote	Haricots beurre	Gratin de chou-fleur	
GOÛTERS	Chocolatine - Lait - Fruit	Brie - Petit suisse	Orange	Yaourt
		Cake au chocolat - Fruit	Pain - Beurre - Confiture - Fruit	Yaourt - Biscuits - Fruit
	LUNDI 26 JANVIER	MARDI 27 JANVIER	JEUDI 29 JANVIER	VENDREDI 30 JANVIER
	Soupe	Choucroute à l'alsacienne	Betteraves mimosas	Potage St Germain au fromage frais
	Dos de cabillaud		Tortellinis aux quatre fromages	Rôti de bœuf
	Riz créole aux petits légumes		Salade	Frites
	Yaourt	Kiri - Compote	Compote	Crème dessert
GOÛTERS	Croissant - Lait - Fruit	Yaourt - Biscuits - Fruit	Compote - Madeleine - Fruit	Pain - Pâte à tartiner - Fruit

Les anniversaires seront fêtés un jour dans le mois à l'accueil périscolaire

## Aliments Bio

### LES PRODUITS SONT ISSUS DE CIRCUITS COURTS ET LOCAUX

Certains fromages sont AOP (Appellation d'Origine Protégée)

Les menus sont élaborés par le chef cuisinier du restaurant d'enfants en collaboration avec une diététicienne de la société Agap pro.

Ils sont validés en comité d'élaboration et de suivi du projet pédagogique composée d'élus, des parents d'élèves, d'enfants et des membres du CMEJ.

Des modifications de menus peuvent être apportées en fonction des arrivages des denrées alimentaires

