



MENU SCOLAIRE



SEMAINE 04 - DU 19 AU 23 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage poireaux, pommes de terre Saucisses de Strasbourg* Pommes röstis Vache qui rit Fruit de saison S/P : Rôti de dinde S/V : Pané de blé tomates mozzarella	Pâté en croûte* Pépites de colin aux céréales Beignets de brocolis Fromage blanc sucré Tarte aux pommes S/P : Pâté en croûte de volaille S/V : Salade de pâtes	Quiche* Chipolatas* Petits pois carottes Samos Gâteau au fromage blanc et à la fleur d'oranger S/P : Tarte au fromage / Saucisses de volaille S/V : Tarte au fromage / Boulettes de sarrasin	Carottes râpées Colombo de veau (PC) Carré de l'Est Liégeois chocolat S/P : Roulade de volaille / Choucroute sans porc (PC) S/V : Carottes râpées / Choucroute au poisson (PC) / Colombo de poisson (PC)	Œuf dur mayonnaise Croustillant au fromage Lentilles vertes garnies Compote de pommes framboises
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Confiture	Barre chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Lait au chocolat	Compote de pommes



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS :

Colombo de veau: Courgettes, pdt, tomates, sauce curry.

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements