

## MENUS RESTAURATION SCOLAIRE

### Semaine 02

lundi 5 janvier 2026	mardi 6 janvier 2026	mercredi 7 janvier 2026	jeudi 8 janvier 2026	vendredi 9 janvier 2026
Couscous végétarien Semoule Légumes Couscous Mimolette Fruit Bio	Salade de pâtes Beignet de poisson sauce tartare Pommes de terre quartiers Purée de petits pois Yaourt aromatisé	Crêpe au fromage Mijoté de volaille sauce curry Riz Concassé de tomates et oignons Compote pomme fraise s/sucre ajouté	Potage Rôti de porc sauce charcutière* Flageolets et Pommes de terre Carottes rondelles Samos Fruit Bio	Céleri rémoulade Boules au bœuf sauce flamande Pâtes coquillettes et fromage râpé Galette des Rois

### Semaine 03

lundi 12 janvier 2026	mardi 13 janvier 2026	mercredi 14 janvier 2026	jeudi 15 janvier 2026	vendredi 16 janvier 2026
Taboulé Sauté de porc à la paysanne* Pommes de terre cube Haricots verts Petit suisse sucré Fruit Bio	Carottes râpées sauce Bolognaise Végétarienne Pâtes Spaghettis et fromage râpé Crème dessert caramel	Potage Steak haché de bœuf sauce au thym Semoule Ratatouille Yaourt nature sucré	Macédoine de légumes Poisson blanc sauce hollandaise Riz Epinards à la crème Camembert Fruit Bio	Salade au maïs Emincé de volaille sauce petits légumes Purée de pommes de terre Fromage blanc aromatisé

### Semaine 04







lundi 19 janvier 2026	mardi 20 janvier 2026	mercredi 21 janvier 2026	jeudi 22 janvier 2026	vendredi 23 janvier 2026
Carottes râpées à l'orange Boules au bœuf sauce chasseur Boulgour Courgettes à la crème Cantadou Liégeois Chocolat	Pizza fromage Filet de colin corn flakes sce citron Pommes de terre vapeur Battonnière de légumes Fruit Bio	Potage Emincé végétarien façon blanquette Riz Brunoise de légumes Mimolette Crème dessert vanille	Betteraves rouges lanières Jambon blanc et ketchup Frites Petit suisse aromatisé Fruit Bio	Potage Sauté de dinde basquaise Pâtes Farfalle Fromage blanc sucré

### Semaine 05

lundi 26 janvier 2026	mardi 27 janvier 2026	mercredi 28 janvier 2026	jeudi 29 janvier 2026	vendredi 30 janvier 2026
Potage Burger de veau sauce poivre Flageolets Haricots verts Yaourt aromatisé	Macédoine de légumes Tartiflette * Salade Petit suisse sucré Fruit Bio	Coleslaw Aiguillettes de volaille sauce forestière Cœur de blé Epinards à la crème Crème dessert chocolat	Potage Palet mozzarella sauce provençale Pâtes Tortis Gouda Fruit Bio	Roulade de volaille Sauté de poisson blanc sauce colombo Riz Carottes à la crème Cantafrais Cake au citron

## MENUS RESTAURATION SCOLAIRE




### Semaine 06

lundi 2 février 2026	mardi 3 février 2026	mercredi 4 février 2026	jeudi 5 février 2026	vendredi 6 février 2026
Potage	Betteraves rouges	Salade de pâtes	Brisure de chou-fleur vinaigrette	Potage
Hachis parmentier Végétarien 	Emincé de volaille sauce marengo	Rôti de porc* sauce moutarde 	Raviolis et fromage râpé	Filet de colin corn flakes sauce tartare 
Salade 	Semoule Ratatouille	Lentilles Carottes rondelles		Pommes de terre vapeur Poêlée de 4 légumes
Samos	Emmental 	Fromage blanc aromatisé	Flan caramel	Boursin nature 
Crêpe au chocolat	Fruit Bio			Fruit Bio







### Semaine 07

lundi 9 février 2026	mardi 10 février 2026	mercredi 11 février 2026	jeudi 12 février 2026	vendredi 13 février 2026
Potage 	Macédoine de légumes	Pizza de saison	Carottes râpées 	Taboulé
Sauce Carbonara * Pâtes macaronis et fromage râpé	Steak haché de bœuf sauce échalote Frites	Sauté de poisson sauce citron Riz Julienne de Légumes 	Croustillant au cheddar sauce champignons Cœur de blé Concassé de tomates et oignons	Saucisse de volaille sauce brune 
Mousse Chocolat	Petit suisse sucré 	Yaourt aux fruits mixés	Mimolette Compote de pomme s/sucre ajouté	Pommes de terre quartiers Purée potiron
	Fruit Bio			Fromage blanc sucré

### Semaine 08

Vacances scolaires	lundi 16 février 2026	mardi 17 février 2026	mercredi 18 février 2026	jeudi 19 février 2026	vendredi 20 février 2026
	Betteraves rouges	Crêpe au fromage	Salade au maïs	Rosette et condiment*	Potage
	Boules d'agneau sauce curry Purée de pommes de terre	Couscous de poisson 	Tortellinis aux fromages sauce tomate 	Aiguillettes de volaille sauce suprême Riz Poêlée de brocolis et carottes 	Jambon blanc* Pâtes coquillettes sauce crème
	Crème dessert caramel	Petit suisse aromatisé Fruit frais	Edam Compote de pomme banane s/sucre ajouté	Yaourt nature sucré	Vache qui rit Fruit frais

### Semaine 09


lundi 23 février 2026	mardi 24 février 2026	mercredi 25 février 2026	jeudi 26 février 2026	vendredi 27 février 2026
Potage	Macédoine de légumes 	Carottes râpées	Chou-fleur sauce cocktail	Potage
Paupiette de Veau sauce paysanne Pommes de terre cube Pôlée de haricots verts et beurre	sauce Bolognaise Végétarienne  Pâtes macaronis et fromage râpé 	Poisson pané sauce beurre blanc Pommes de terre quartiers Julienne de Légumes 	Rôti de dinde sauce petits légumes Riz 	Sauté de porc au thym * Haricots blancs tomates Carottes 
Petit suisse sucré Fruit frais	Liégeois Vanille	Yaourt aromatisé	Gouda Fruit frais	Cantafras Biscuit roulé au chocolat

## MENUS RESTAURATION SCOLAIRE

### Semaine 10

lundi 2 mars 2026	mardi 3 mars 2026	mercredi 4 mars 2026	jeudi 5 mars 2026	vendredi 6 mars 2026
Coleslaw  Coquillettes jambon de dinde champignons fromage  Petit suisse aromatisé Fruit Bio	Salade au maïs  Rôti de porc sauce charcutière* Riz Petits pois  Flan caramel	Potage  Burger de veau sauce forestière Pommes de terre rissolées  Cantadou Ail et fines herbes Liégeois Chocolat	Potage  Crispy fromage sauce tomate Semoule Ratatouille  Mimolette Fruit Bio	Betteraves rouges  Bœuf aux carottes Purée de pommes de terre Haricots verts  Fromage blanc sucré

### Semaine 11

lundi 9 mars 2026	mardi 10 mars 2026	mercredi 11 mars 2026	jeudi 12 mars 2026	LE MANEGE DES GOURMANDISES
Macédoine de légumes  Omelette sauce fromagère Pâtes Tortis  Petit suisse sucré Fruit Bio	Couscous poulet agneau Semoule Légumes Couscous  Samos Crème dessert caramel	Pâté de foie et condiments  Waterzoi de poisson et sa sauce Pommes de terre vapeur Poêlée de 4 légumes  Petit suisse aromatisé Compote de poire s/sucre ajouté	Céleri rémoulade  Ketfa de volaille sauce crème Riz Batonnière de légumes  Yaourt aromatisé	vendredi 13 mars 2026 

### Semaine 12

lundi 16 mars 2026	mardi 17 mars 2026	mercredi 18 mars 2026	jeudi 19 mars 2026	vendredi 20 mars 2026
Carottes râpées à l'orange  Filet de colin corn flakes sce hollandaise Riz Epinards à la crème  Saint Môret Mousse Chocolat	Potage  Tartiflette *  Salade  Fruit Bio	Brisures de choux fleur sauce cocktail  Rôti de dinde sauce basquaise Semoule  Fromage blanc sucré	Macédoine de légumes  sauce Bolognaise Végétarienne Pâtes Spaghettis et fromage râpé  Fruit Bio	Betteraves rouges  Steak haché de boeuf sauce poivre Pommes de terre quartiers Petits pois carottes  Mimolette Flan vanille

### Semaine 13

lundi 23 mars 2026	mardi 24 mars 2026	mercredi 25 mars 2026	jeudi 26 mars 2026	vendredi 27 mars 2026
Potage  Crousty fromage sauce champignons Pommes de terre cube Haricots verts  Petit suisse aromatisé Fruit Bio	Tarte au fromage  Poisson blanc sauce crème de poireaux Boullgour Ratatouille  Crème dessert chocolat	Betteraves rouges lanières  Boules au bœuf sauce marengo Pâtes Coquillettes Carottes à la crème  Cantadou Fruit frais	Concombre vinaigrette  Sauté de porc sauce miroton* Frites  Yaourt sucré	Potage  Hachis parmentier maison  Salade  Gouda Fruit Bio



Fruits subventionnés dans le cadre du programme de l'union  
Européenne à destination des écoles

recette \* = contenant du porc



Cuisiné par nos chefs



Végétarien