



# RESTAURANT SCOLAIRE- Ecole Joséphine BAKER

## Menu de janvier 2026



<u>LUNDI 05</u> Rillettes au thon/ St Moret Galette de lentilles corail Purée de légumes Galettes des rois	<u>MARDI 06</u> Salade de pommes de terres, maïs, œuf dur Faritas de poulet Salade Crêpes au chocolat	<u>JEUDI 08</u> <b> MENU ANTI GASPI</b> 	<u>VENDREDI 09</u> Carottes râpées Blanquette de poisson Semoule Yaourt vanille
<u>LUNDI 12</u> Betteraves rouges Saucisse - Lentilles Gâteau noisette	<u>MARDI 13</u> Velouté de panais Hachis parmentier de légumes Salade verte Fruits	<u>JEUDI 15</u> Pâté de campagne Sauté de porc Coquillettes Fromage blanc	<u>VENDREDI 16</u> Velouté de légumes Cabillaud- Petits pois/carottes Compote de pommes
<u>LUNDI 19</u> Velouté de potiron Blanquette de veau Riz Fruits	<u>MARDI 20</u> Carottes râpées Spaghettis végétariens Crumble aux pommes	<u>JEUDI 22</u> Saucisson Steak haché Carottes Vichy Yaourt abricot	<u>VENDREDI 23</u> Macédoine Brandade de poisson Salade verte Pain perdu
<u>LUNDI 26</u> Œuf dur - mayonnaise Sauté de poulet- lait de coco curry Pâtes Gâteau vanille	<u>MARDI 27</u> Velouté de légumes Pizza aux légumes Salade verte Fromage blanc	<u>JEUDI 29</u> Velouté de pois cassés Bœuf bourguignon Pommes de terre vapeur Fruits	<u>VENDREDI 30</u> Salade de croûtons Dos de colin Haricots verts Crème chocolat

Le gestionnaire se réserve le droit, de changer la composition des menus en cas de non approvisionnement ou problème technique. Bio sous réserve d'approvisionnement.

Les plats sont élaborés par nos soins, sauf petits pois carottes et haricots verts.

Légumes secs c'est 2 x / mois BIO, remplissage orange = végétarien

