












MENU JANVIER 2026

Ecole les BAUMIERES

Menu réalisé par notre agent



Vacances

| LUNDI 5 | MARDI 6  | JEUDI 8 | VENDREDI 9  |
|---|--|---|--|
| Potage Spaghettis bolognaise Gruyère Fruit de saison | Rosette beurre Poisson pané  Haricots verts Crème à la vanille Galettes des rois | Feuilleté saumon Sauté de poulet Garniture de légumes Saint paulin BIO Yop | Carottes rapées Champignons Pommes sautées Yaourt aux fruits Compote avec 4/4 |
| LUNDI 12  | MARDI 13  | JEUDI 15 | VENDREDI 16 |
| Macédoine de légumes Filet de hoki Blé Fromage blanc Fruit de saison | Tarte aux légumes Nuggets de blé Purée de courges BIO Yaourt nature sucré Beignet chocolat | Taboulé Paupiette de veau Julienne de légumes Babybel Fruit de saison | Salade piémontaise Rôti de boeuf Petits pois - carottes Vache qui rit Flanby |
| LUNDI 19  | MARDI 20 | JEUDI 22  | VENDREDI 23 |
|  Carottes rapées Ratatouille Semoule Yaourt aux fruits Gâteau  | Surimi mayonnaise Noix de joue de porc Blettes Liégois Fruit de saison | Betteraves Tenders de colin Pommes noisette Mini cabrette Cocktail de fruits | Salade strasbourgeoise Cuisse de poulet Poêlée légumes Chanteneige Compote de pomme |
| LUNDI 26 | MARDI 27 | JEUDI 29 | VENDREDI 30  |
| Pâté en croûte de volaille Hachis parmentier Salade Petits filous aux fruits Fruit de saison | Potage Sauté de dinde Salsifis Mimolette Crème à la vanille | Betteraves maïs Quenelles sauce tomate / Pâtes Yaourt nature sucré Gâteau  |  Choux Merlu pané Haricots beurre Mousse chocolat lait Fruit de saison |



la Loi Climat et résilience du 22 août 2021 a rendu obligatoire, à compter du 1er janvier 2023, de servir un menu végétarien hebdomadaire dans les cantines scolaires .

Producteurs &
fournisseurs locaux :

La ferme de
la Quinatière



La Margelle
des Papes