



MENU JANVIER 2026

Ecole les BAUMIERES

Menu réalisé par notre agent



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 Semonle 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