

Menus de janvier 2026

Végétarien pour tous !	Viande ou végétarien	Viande ou végétarien	Poisson ou végétarien	Végétarien pour tous !
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Lundi 5 Lasagnes aux légumes Petit-suisse** * Fruit de saison** * <i>Biscuit fourré à la vanille</i> <i>Compote équitable**</i>	Mardi 6 Poulet rôti aux herbes (Bleu-blanc-coeur) ou tomate végétarienne Haricots beurre et pommes dauphines Emmental* Yaourt aux fruits <i>Baguette et chocolat</i> <i>Fruit**</i>	Mercredi 7 Taboulé Sauté de bœuf (Label rouge) ou oeufs durs en gratin Brocolis** Fromage frais aux fruits** <i>Crêpe</i> <i>Fruit**</i>	Jeudi 8 Potage de légumes** <i>Cœur de merlu ou galette de seitan, légumes et emmental</i> Crème dessert au chocolat** <i>Baguette et Rondelé**</i> <i>Fruit** ↓</i>	Vendredi 9 Haricots rouges Riz aux carottes Yaourt nature*** * Fruit de saison** * <i>Madeleine</i> <i>Yaourt à boire**</i>
Lundi 12 Carottes râpées Tarte butternut et Comté AOP Purée de petit pois Yaourt à la vanille** <i>Viennoiserie</i> <i>Fruit** ↓</i>	Mardi 13 Sauté de veau marengo ou légumes marengo Pommes grenailles Fromage blanc** * Fruit de saison** * <i>Baguette et confiture</i> <i>Yaourt à boire**</i>	Mercredi 14 Escalope de volaille tandoori (Bleu-blanc-coeur) ou cordon végétal Printanière de légumes Petit Billy (chèvre) Riz au lait maison** <i>Barre de céréales</i> <i>Fruit**</i>	Jeudi 15 <i>Dos de colin ou gratin de quenelles</i> Trio de légumes et riz** Camembert↓ Compote de fruit <i>Galette bretonne</i> <i>Fruit**</i>	Vendredi 16 Betterave vinaigrette Émincé végétal façon thaï Nouilles sautées aux légumes Fruit de saison** * <i>Pain de mie complet et fromage</i> <i>Compote**</i>
Lundi 19 Tartiflette végétale Salade verte** Yaourt aux fruits ↓ <i>Baguette et chocolat</i> <i>Fruit**</i>	Mardi 20 Rôti de bœuf (Label rouge) ou croustillant fromager Blé à la tomate Petit-suisse** * Fruit de saison** * <i>Cake à la vanille équitable**</i> <i>Yaourt à boire**</i>	Mercredi 21 Porc au caramel (Label rouge) ou émincé végétal au caramel Haricots verts et riz** Saint-Jacques** ↓ Tarte aux pommes** <i>Pain au lait</i> <i>Fruit**</i>	Jeudi 22 <i>Céleri rémoulade**</i> <i>Filet de poisson meunière ou veggie fingers</i> Lentilles aux carottes↓ Camembert↓ Flan vanille caramel** <i>Baguette et confiture</i> <i>Fruit**</i>	Vendredi 23 Boulettes de pois chiches Émincé végétal façon thaï Semoule et légumes couscous** Yaourt à la grecque** * Fruit de saison** * <i>Madeleine aux pépites de chocolat</i> <i>Compote**</i>
Lundi 26 Chili végétarien Riz Comté AOP** * Compote de fruits** <i>Rocher coco</i> <i>Fruit** ↓</i>	Mardi 27 Rôti de dinde ou galette végétarienne Épinards au lait de coco et potatoes Brie** ↓ Semoule au lait <i>Baguette et chocolat</i> <i>Fruit**</i>	Mercredi 28 <i>Curry d'agneau aux lentilles ou curry de lentilles ↓</i> Coquillettes** Yaourt** Fruit de saison <i>Beignet</i> <i>Yaourt à boire**</i>	Jeudi 29 Mini roulé au fromage et salade verte <i>Pavé de saumon frais, sauce verte (crème, persil et citron) ou falafels de pois chiches</i> Fondue de poireaux Petit-Suisse** * <i>Gâteau au fromage blanc</i> <i>Compote équitable**</i>	Vendredi 30 Potage de légumes** <i>Omelette au fromage</i> Poêlée de champignons et purée de pomme de terre Fruit de saison** * <i>Baguette et fromage**</i> <i>Lait**</i>



Végétarien



Viande



Poisson



** Produits biologiques



* ou * Produits distribués dans le cadre du programme européen "Lait et Fruits à l'école"

↓ produit dans les Yvelines

Le pain servi dans nos cantines est labellisé agriculture biologique.

La traçabilité de la viande proposée est disponible sur trappes.fr

Restauration scolaire

Menus élaborés par une diététicienne et validés par la Commission de restauration, susceptible d'être modifiés selon les arrivages et les commandes