

# Restauration scolaire de Fretin

## Menus du 5 Janvier au 30 Janvier 2026

Légende :



REGIONAL



BIO

DESSERT  
DU CHEF

VEGETARIEN



LABEL

Le menu souligné correspond  
au menu des maternels

lundi 05 janvier	mardi 06 janvier	mercredi 07 janvier	jeudi 08 janvier	vendredi 09 janvier
<u>CELEI REMOULADE</u> OU <u>CAROTTES RÂPEES</u> VINAIGRETTE  PENNE  A LA CARBONARA (LARDONS)  FROMAGE RÂPÉ  BANANE  OU POMME	<u>OEUF DUR</u> MAYONNAISE OU <u>OEUF DUR</u> MIMOSA  CHILI SIN CARNE AU POIS  RIZ CREOLE  CRÈME DESSERT CHOCOLAT OU CRÈME DESSERT VANILLE	<u>BETTERAVES ROUGES</u> VINAIGRETTE OU POIREAUX VINAIGRETTE  SAUTÉ DE <u>BOEUF</u> A LA MOUTARDE  FRITES  HARICOTS VERTS À L'AIL  CHANTENEIGE  ANANAS OU POIRE	<u>PIPHANIE</u> TOAST A LA SARDINE OU TOAST AU SURIMI  <u>EMINCÉ DE DINDE</u> FACON ARRABBIATA  SEMOULE  CAROTTES BRAISÉES  BRIE  GALETTE DES ROIS FRANGIPANE OU POMME	VELOUTÉ DE POTIRON OU VELOUTÉ DE LÉGUMES  FILET DE MERLU SAUCE CITRON PURÉE DE POMMES DE TERRE FONDUE DE POIREAUX À LA CRÈME  MIMOLETTE  FROMAGE BLANC A LA VERGEOISE  <u>OU FROMAGE BLANC</u> AUX SPECULOOS
lundi 12 janvier	mardi 13 janvier	mercredi 14 janvier	jeudi 15 janvier	vendredi 16 janvier
<u>SALADE DE COQUILLETTES</u> OU SALADE DE HARICOTS ROUGES CALAMARS A LA ROMAINE  <u>POMMES RISSOLÉES</u> GRATIN DE CHOU-FLEUR  VACHE QUI RIT  CHOIX DE YAOURTS  AUX FRUITS	FRIAND AU FROMAGE OU FEUILLETE A LA VIANDE  <u>RÔTI DE PORC</u> AU JUS  <u>COEUR DE BLÉ</u> TOMATÉ HARICOTS BEURRE PERSILLÉS  GOUDA  BANANE AU CARAMEL OU BANANE AU CHOCOLAT	PANAIS REMOULADE OU SEGMENTS DE POMELOS  BOLOGNAISE ( <u>BOEUF</u> )  <u>TORTI</u>  <u>FROMAGE RÂPÉ</u>  <u>ROULÉ A LA FRAISE</u>  <u>OU GÂTEAU AUX POMMES</u>	<u>POTAGE DE BUTTERNUT</u> OU <u>VELOUTE DE CAROTTES</u>  GNOCCHIFLETTE  SALADE  CANTAL  <u>MOUSSE AU CITRON</u>  OU MOUSSE COCO	SAUCISSON À L'AIL ET CORNICHON OU SALAMI ET CONDIMENTS  SAUTÉ DE <u>DINDE</u> SAUCE AUX CHAMPIGNONS  RIZ PILAF  POÊLEE DE CHAMPIGNONS  SAMOS  KIWI  <u>OU CLÉMENTINE</u>
lundi 19 janvier	mardi 20 janvier	mercredi 21 janvier	jeudi 22 janvier	vendredi 23 janvier
<u>CHOU ROUGE RÂPÉ</u> <u>OU COLESLAW</u>  BOULETTES AUX POIS CHICHES SAUCE TOMATE  SEMOULE  LEGUMES DU COUSCOUS  ST PAULIN  <u>LIEGEOIS VANILLE</u>  OU LIEGEOIS CHOCOLAT	<u>TOAST AU MAROILLES</u> OU TOAST AU <u>THON</u>  SAUTÉ DE <u>BOEUF</u> AU PAPRIKA  <u>PÂTES</u>  AUX LÉGUMES D'AUTOMNE  <u>FROMAGE RÂPÉ</u>  <u>COMPOTE POMME BANANE</u>  OU COMPOTE DE PÊCHES	SALADE VERTE AUX CROÛTONS OU MÂCHE À LA MIMOLETTE  <u>JAMBON BRAISE</u>  HARICOTS BLANCS À LA SAUCE TOMATE  <u>PÂTES</u>  <u>EDAM</u>  CHOIX DE PETITS SUISSES AUX FRUITS	<u>BETTERAVES ROUGES</u> VINAIGRETTE OU SALADE DE POIS CHICHE  <u>COLIN</u> SAUCE À L'ÉCHALOTE  <u>RIZ</u>  EPINARDS A LA CREME  <u>BRIE</u>  <u>GÂTEAU AU CHOCOLAT</u>  <u>OU GÂTEAU AUX FRUITS</u>	VELOUTÉ DE PANAIS OU VELOUTÉ DE POIREAUX  CHICKENBURGER  FRITES  SALADE VERTE  SAMOS  <u>POIRE</u>  OU ORANGE
lundi 26 janvier	mardi 27 janvier	mercredi 28 janvier	jeudi 29 janvier	vendredi 30 janvier
<u>MACEDOINE DE LEGUMES</u> A LA MAYONNAISE  OU SALADE NIÇOISE SAUTÉ DE VEAU FACON BLANQUETTE  POMMES SAUTÉES  LEGUMES DE LA BLANQUETTE  CAMEMBERT  CREME PRALINEE  OU FLAN NAPPE CARAMEL	<u>POTAGE PARMENTIER</u> OU <u>POTAGE DE BUTTERNUT</u>  LASAGNES MOZZARELLA  ET EPINARDS  SALADE VERTE  TOMME BLANCHE  CHOIX DE PETITS SUISSES AUX FRUITS	<u>CHOU BLANC AUX POMMES</u> SAUCE FROMAGE BLANC AU CURRY OU CHOU CHINOIS VINAIGRETTE  <u>MERLU</u> SAUCE CITRON  <u>RIZ CREOLE</u>  BROCOLIS À LA CREME  GOUDA  <u>POMME AU FOUR</u> A LA VERGEOISE OU <u>POMME AU FOUR</u> A LA CONFITURE	<u>FRIAND AU FROMAGE</u> OU FRIAND A LA VIANDE  HACHIS PARMENTIER  <u>(BOEUF)</u>  <u>SALADE VERTE</u>  <u>MIMOLETTE</u>  <u>BANANE</u>  OU CLEMENTINES	CÉLERI RÉMOULADE OU <u>CAROTTES RÂPÉES</u> AU CITRON  SAUCISSE FUMÉE  POMMES FONDANTES  CHOU ROUGE AUX POMMES  BÛCHE DE CHÈVRE  <u>LIEGEOIS VANILLE</u>  OU LIEGEOIS CHOCOLAT

Les produits régionaux, labellisés et/ou issus de l'agriculture biologique sont proposés sous réserve de disponibilité des approvisionnements.