

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

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