



MAIRIE DE SAINT LOUIS DE MONTFERRAND

RESTAURANT SCOLAIRE



MENU DU 5 AU 30 JANVIER 2026

LUNDI

Du 5 au 9 Janvier	qualité
Repas végétarien	
Soupe de légumes	bio
Haricots rouge à la mexicaine	bio
Riz créole	bio
Gouda	bio
Fruits au sirop	bio
pain + chocolat	
Radis noir râpées	bio
Poulet rôti	bio
Petit-pois à la française	bio
Emmental	bio
Liégeois	bio
pain + laitage	
Velouté de butternut	bio
Rôti de veau	bio
Carottes glacées	bio
Fromage	bio
Pâtisserie du chef	bio
Pâtisserie du chef	bio
Tourin à la tomate	bio
Sauté de porc aux poires	bio
Pommes rissolées	bio
Mimolette	bio
Fruit frais de saison	bio
pain + confiture	
Batavia-maïs-graines de courges	bio
Calamars à la romaine	bio
Chou fleur doré	bio
Brie	bio
Galette des rois	bio
pain + compote	

Du 12 au 16 Janvier	qualité
Salade de betteraves	bio
Pates	bio
Sauce Carbonara	bio
Saint Nectaire	bio
Fruit frais de saison	bio
pain + confiture	
Potage maïs-patates douces	bio
Boeuf Goulash	bio
Haricots-verts	bio
Coulommiers	bio
Riz au lait	bio
pain + pate à tartiner	
Chou rouge-poires-noix	bio
Pizza Reine	bio
Salade	bio
Fromage	bio
Galette des rois	bio
pain + laitage	
Repas végétarien	
Iceberg aux croûtons	bio
Parmentier	bio
Aux lentilles corail	bio
Edam	bio
Fromage blanc au miel	bio
Patisserie du chef	
Chou chinois sauce blanche	bio
Fricassée de la me	bio
Blé pilaf	bio
Camembert	bio
Fruit frais de saison	bio
pain + laitage	

Du 19 au 23 Janvier	qualité
Coleslaw	bio
Blanquette de dinde	bio
Semoule	bio
Petit-suisse	bio
Fruit frais de saison	bio
pain + pate à tartiner	
Repas végétarien	
Soupe « orange »	bio
Lasagnes épinards-chèvre	bio
Salade mélée	bio
Mimolette	bio
Flan au caramel	bio
pain + fromage	
Bouillon aux vermicelles	
Poisson du jour	
Gratin de brocolis	
Fromage	
Salade d'oranges	
pain + laitage	
L'Alsace	
Soupe à l'oignon	bio
Flammeküche	bio
Salade	bio
Munster	bio
Moelleux aux pommes	bio
pain + pate à tartiner	
Carottes râpées	bio
Poisson du jour au gingembre	bio
Ecrasée de pomme de terre	bio
Petit cotentin	bio
Fruit frais de saison	bio
Patisserie du chef	

Du 26 au 30 Janvier	qualité
Repas végétarien	
Velouté de poireaux	bio
Quiche au fromage blanc	bio
Salade verte	bio
Emmental	bio
Fruit frais de saison	bio
pain + pate à tartiner	
Céleri rave aux raisins	bio
Longe de porc à la moutarde	bio
Lentilles paysannes	bio
Saint Paulin	bio
Yaourt à la vanille	bio
pain + laitage	
Batavia aux croûtons	bio
Poulet mariné Tex-Mex	bio
Duo d'haricots	bio
Fromage	bio
Crumble poires-spéculoos	bio
pain + fromage	
L'Alsace	
Soupe à l'oignon	bio
Flammeküche	bio
Salade	bio
Munster	bio
Moelleux aux pommes	bio
pain + pate à tartiner	
Carottes râpées	bio
Poisson du jour au gingembre	bio
Ecrasée de pomme de terre	bio
Petit cotentin	bio
Fruit frais de saison	bio
Patisserie du chef	

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Toutes nos viandes de 1ère catégorie sont d'origine "France"
Le poisson du jour: poisson frais

Origine des produits:

IGP AOP MSC

FRAIS

Bleu Blanc Cœur

BIO

FAIT MAISON

LABEL ROUGE



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



Le produit du mois

