

	Du 05 au 09 janvier		Du 19 au 23 janvier		Du 02 au 06 février
LUNDI	Salami Lasagnes bolognaise VBF Madeleine BIO Yaourt aromatisé BIO	LUNDI	Salade basque (pommes de terre, tomates, thon) Saucisse Knack de porc HVE nature Petits pois BIO Yaourt aromatisé Pêche au sirop	LUNDI	Médaillasson de surimi MSC mayonnaise Boulettes de volaille sauce Stroganoff Petits pois carottes BIO Camembert BIO Crème dessert vanille
MARDI	Pizza au fromage Saucisse de Toulouse HVE grillée Lentilles cuisinées BIO Camembert BIO Fruit frais BIO	MARDI	Salade marco polo (tortis, tomates, surimi, poivron, maïs, mayonnaise) Emincé de volaille à l'aigre douce Poêlée méridionale Mimolette Petit suisse aux fruits	MARDI	Carottes râpées Jambon blanc HVE Purée Gouda Fruit frais
MERCREDI	Salade de pâtes et pesto Poulet à l'indienne Haricots verts BIO Saint Paulin BIO Novly vanille	MERCREDI	Œufs mayonnaise Tajine de poisson MSC Riz BIO Fripon Yaourt sucré	MERCREDI	Friand au fromage Nugget's de blé ketchup Semoule HVE Tomme noire Novly chocolat
JEUDI	Velouté de légumes BIO Couscous boulettes de soja Semoule BIO Bûchette de chèvre mélange Compote pomme abricot HVE	JEUDI	Médaillasson de surimi MSC mayonnaise Gratin de pâtes ratatouille et fromage Brie pointe BIO Fruits frais BIO	JEUDI Bretagne	Velouté de légumes BIO Saucisse HVE grillée Pommes rissolées Petit suisse sucré Crêpe sucrée
VENDREDI	Carottes râpées nature BIO Dos de colin MSC à l'américaine Choux fleurs persillés Cantadou Couronne des rois	VENDREDI	Crêpes aux champignons Beignets au calamar nature Epinards Béchamel Vache qui rit Eclair vanille	VENDREDI	Cervelas nature Dos de colin MSC sauce tomate Haricots verts Vache qui rit Fruit frais
	Du 12 au 16 janvier		Du 26 au 30 janvier		Du 09 au 13 février
LUNDI	Œufs mayonnaise Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE Vallée d'auge Pâtes Camembert Crème dessert vanille	LUNDI	Velouté de tomates Jambon blanc HVE Pâtes Fromage blanc nature Bio et dosette de sucre Fruit frais	LUNDI	Coleslaw Rôti de dinde aux poivrons Macaronis BIO Yaourt sucré BIO Madeleine
MARDI	Velouté de légumes Marmite de poisson MSC sauce crustacés Ratatouille Emmental BIO Fruit frais	MARDI	Carottes râpées Filet de poulet à l'Estragon Fondue de poireaux nature Petit suisse sucré Ananas au sirop	MARDI	Carottes râpées Normandin de veau sauce forestière Petits pois carottes Petit suisse sucré Flan nappé caramel BIO
MERCREDI	Salade de haricots verts, Tomate ,Mais Colombo de porc HVE Haricots verts Yaourt aromatisé Gâteau basque	MERCREDI	Salade de pâtes aux légumes Chipolatas nature Haricots blancs à la tomate Carré ligueil Gaufrettes plumeris chocolat	MERCREDI	Salami Chipolata HVE au jus Patates douces aux épices Brie pointe BIO Ananas au sirop
JEUDI	Emincé bicolore BIO Steak haché de boeuf VBF sauce barbecue Frites au four Yaourt sucré BIO Fruit frais	JEUDI Menu Chine	Salade chinoise (carottes, soja, curry) Nems au poulet Riz BIO Emmental BIO Cake citron Pavot	JEUDI	Macédoine sauce cocktail crevettes et surimi Gratin Végétarien Pont l'évêque AOP Gâteau aux pommes
VENDREDI	Saucisson ail Merguez sauce tomate Butternuts et carottes Edam BIO Gâteau au chocolat	VENDREDI	Œuf mayonnaise Rousties de légumes Poêlée campagnarde Yaourt sucré Novly chocolat	VENDREDI	Pâté de campagne nature Colin meunière MSC Riz Emmental BIO Cocktail de fruits



MENUS JANVIER FEVRIER 2026

Menus réalisés par la classe de CM2 de l'école Gabriel Bourgeois en partenariat avec le périscolaire !

Modification possible la veille avant 9h30 (le vendredi 9h30 pour le lundi) en appelant la mairie (03.44.51.14.01) ou le périscolaire (03.44.78.89.16).



RESTAURATION SCOLAIRE MAIGNELAY MONTIGNY



MAIGNELAY
MONTIGNY

VBF = Viande de Bœuf Française
HVE = Haute Valeur Environnementale