

ENSEMBLE SCOLAIRE VINCENT DE PAUL INTERNAT

Menu du Lundi 5 Janvier au Jeudi 8 Janvier 2026

Lundi 5 Janvier

- Taboulé d'Hiver (semoule BIO, clémentine, oignon rouge, raisin sec, persil, jus de citron, huile olive)
- Potage de légumes

Cuisse de poulet locale rôti aux herbes , Sauce barbecue du chef

- Pommes de terre rôties
- Choux de Bruxelles rissolés

- Fruit de saison
- Yaourt aux fruits

Mardi 6 Janvier

- Chou rouge aux pommes , Vinaigrette du chef
- Pâté de campagne

Saucisse de Toulouse

- Penne HVE
- Champignons en persillade

- Fruit de saison
- Mousse aux framboises du chef

Mercredi 7 Janvier

- Œuf dur mayonnaise
- Mâche aux dés de poires , Vinaigrette du chef

Tartiflette (Reblochon AOP)

- Salade verte locale , Vinaigrette du chef

- Fruit de saison
- Gâteau de Savoie du chef et confiture d'abricot

Jeudi 8 Janvier

- Mousse de foie , Cornichons Rosette

pizza au poulet

- Salade verte locale

- Fruit de saison
- Crème dessert à la vanille du chef

| | | | |
|--|--|---|---|
| Lundi 5 Janvier | Mardi 6 Janvier | Mercredi 7 Janvier | Jeudi 8 Janvier |
| <ul style="list-style-type: none">Taboulé d'Hiver (semoule BIO, clémentine, oignon rouge, raisin sec, persil, jus de citron, huile olive)Potage de légumes <p>Cuisse de poulet locale rôti aux herbes , Sauce barbecue du chef</p> <ul style="list-style-type: none">Pommes de terre rôtiesChoux de Bruxelles rissolés <ul style="list-style-type: none">Fruit de saisonYaourt aux fruits | <ul style="list-style-type: none">Chou rouge aux pommes , Vinaigrette du chefPâté de campagne <p>Saucisse de Toulouse</p> <ul style="list-style-type: none">Penne HVEChampignons en persillade <ul style="list-style-type: none">Fruit de saisonMousse aux framboises du chef | <ul style="list-style-type: none">Œuf dur mayonnaiseMâche aux dés de poires , Vinaigrette du chef <p>Tartiflette (Reblochon AOP)</p> <ul style="list-style-type: none">Salade verte locale , Vinaigrette du chef <ul style="list-style-type: none">Fruit de saisonGâteau de Savoie du chef et confiture d'abricot | <ul style="list-style-type: none">Mousse de foie , Cornichons Rosette <p>pizza au poulet</p> <ul style="list-style-type: none">Salade verte locale <ul style="list-style-type: none">Fruit de saisonCrème dessert à la vanille du chef |
| | | | |

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

ENSEMBLE SCOLAIRE VINCENT DE PAUL INTERNAT

Menu du Lundi 12 Janvier au Jeudi 15 Janvier 2026

| Lundi 12 Janvier | Mardi 13 Janvier | Mercredi 14 Janvier | Jeudi 15 Janvier |
|---|---|---|--|
| Œuf dur mayonnaise Salade de blé et maïs , Vinaigrette du chef | Nems aux légumes Salade verte locale , Vinaigrette du chef | Potage de légumes Pamplemousse , Sucre dose | Salade fromagère , Vinaigrette du chef Betteraves , Vinaigrette aux échalotes |
| Steak haché de boeuf , Sauce poivre | Hot Dog Hot dog fish | Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes | Merguez |
| Haricots verts à l'ail Macaronis HVE | Potatoes au paprika | Brocolis aux oignons Patates douces rôtie aux thym | Semoule HVE Légumes couscous d'Hiver |
| Fruit de saison Beignet au chocolat | Fruit de saison Gaufre au sucre glace | Fruit de saison Fromage blanc BIO à la confiture | Fruit de saison Banane au caramel du chef |

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

ENSEMBLE SCOLAIRE VINCENT DE PAUL INTERNAT

Menu du Lundi 19 Janvier au Jeudi 22 Janvier 2026

Lundi 19 Janvier

Mardi 20 Janvier

Mercredi 21 Janvier

Jeudi 22 Janvier

| | | | |
|---|---|--|--|
| <p>Feuilleté au fromage  Effiloché d'endives , Vinaigrette du chef</p> | <p>Carottes cuites au cumin et citron  Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge , Vinaigrette du chef</p> | <p>Potage de légumes  Salade verte locale , Vinaigrette du chef</p> | <p>Tzatziki aux betteraves Pâté de campagne</p> |
| <p>Calamars à la romaine</p> | <p>Chili con carne</p> | <p>Escalope de dinde , Sauce crème</p> | <p>Kebab sauce blanche</p> |
| <p> Spaghettis  Potimarron rôti</p> | <p> Fondue de poireaux  Riz basmati façon pilaf</p> | <p> Boulgour  Brocolis aux oignons</p> | <p> Potatoes au paprika  Salade verte locale</p> |
| <p> Fruit de saison  Ille flottante et crème anglaise</p> | <p> Fruit de saison  Yaourt aux fruits</p> | <p> Fruit de saison  Rocher coco du chef</p> | <p> Fruit de saison  Fromage blanc local au miel</p> |

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

ENSEMBLE SCOLAIRE VINCENT DE PAUL INTERNAT

Menu du Lundi 26 Janvier au Jeudi 29 Janvier 2026

Lundi 26 Janvier

 Potage de légumes
 Haricots rouges façon houmous sur toast

Quiche Lorraine feuilletée

 Salade verte locale , Vinaigrette du chef

 Fruit de saison
 Fromage blanc aux fruits

Mardi 27 Janvier

 Galette de maïs
 Salade de mâche , Vinaigrette du chef

Tacos au poulet

 Potatoes au paprika
 Salade verte locale

 Fruit de saison
 Donut

Mercredi 28 Janvier

 Betteraves à l'échalote , Vinaigrette du chef
 Poireaux , Vinaigrette du chef

 Bruschetta au poulet, mozza et thym

 Salade verte locale

 Fruit de saison
Liégeois au chocolat

Jeudi 29 Janvier

 Choux fleurs sauce cocktail
 Céleri rave sauce rémoulade

Escalope de porc , Sauce forestière

 Haricots verts à l'ail
 Riz

 Fruit de saison
 Yaourt aux fruits

| | | | |
|--|--|---|--|
|  Potage de légumes  Haricots rouges façon houmous sur toast |  Galette de maïs  Salade de mâche , Vinaigrette du chef |  Betteraves à l'échalote , Vinaigrette du chef  Poireaux , Vinaigrette du chef |  Choux fleurs sauce cocktail  Céleri rave sauce rémoulade |
| Quiche Lorraine feuilletée | Tacos au poulet | Bruschetta au poulet, mozza et thym | Escalope de porc , Sauce forestière |
|  Salade verte locale , Vinaigrette du chef |  Potatoes au paprika  Salade verte locale |  Salade verte locale |  Haricots verts à l'ail  Riz |
|  Fruit de saison  Fromage blanc aux fruits |  Fruit de saison  Donut |  Fruit de saison Liégeois au chocolat |  Fruit de saison  Yaourt aux fruits |

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

ENSEMBLE SCOLAIRE VINCENT DE PAUL INTERNAT

Menu du Lundi 2 Février au Jeudi 5 Février 2026

Lundi 2 Février

Mardi 3 Février

Mercredi 4 Février

Jeudi 5 Février

| | | | |
|--|--|--|--|
|  Endives aux pommes , Vinaigrette du chef Saucisson sec , Cornichons |  Guacamole et ses toasts  chou blanc à la mexicaine |  Quiche Lorraine du chef  Potage de légumes |  Salade d'agrumes à la menthe  Coleslaw BIO |
| Escalope de dinde , Sauce forestière | Emincé de porc à la mexicaine |  Pizza reine  Pizza aux trois fromages | Cuisse de poulet locale rôti aux herbes |
|  Semoule HVE  Potimarron rôti |  Riz pilaf  Haricots verts aux oignons |  Salade verte locale , Vinaigrette du chef |  Spaghettis  Carottes braisées |
|  Fruit de saison  Flan nappé au caramel |  Fruit de saison Liégeois au chocolat du chef |  Fruit de saison  Fromage blanc aux fruits |  Fruit de saison  Yaourt aromatisé |

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.