

ENSEMBLE SCOLAIRE VINCENT DE PAUL DÉJEUNER

Menu du Lundi 5 Janvier au Vendredi 9 Janvier 2026

Lundi 5 Janvier	Mardi 6 Janvier	Mercredi 7 Janvier	Jeudi 8 Janvier	Vendredi 9 Janvier
Friand au fromage ● Betteraves , Vinaigrette du chef	Carottes râpées , Vinaigrette du chef ● Œuf dur mayonnaise	Céleri rave sauce rémoulade ● Salade de coquillettes HVE sauce cocktail	Velouté de potiron Butternut et céleri sauce façon coleslaw	Salade de riz, maïs et ciboulette , Vinaigrette du chef ● Macédoine mayonnaise
Sauce Carbonara Dos de colin MSC , Sauce à la crème	Emincé de dinde à la Vietnamienne Marmite du pêcheur au colin MSC	Sauté de porc local à la moutarde Filet de hoki MSC , sauce à l'aneth	Emincé de pois et blé , Sauce crème Colin MSC , Sauce aux agrumes	Filet de merlu MSC , Sauce au citron Chipolatas aux herbes , Sauce aux herbes
● Petits pois aux oignons ● Coquillettes HVE	● Riz pilaf ● Haricots verts à l'ail	● Semoule HVE ● Butternut rôtie	● Choux fleurs en gratin ● Boulgour	● Écrasé de pommes de terre du chef ● Fondue de poireaux à la crème
● Fruit de saison ● Poire au caramel Crème dessert au chocolat	● Duo de compote de pomme et fromage blanc local au speculoos ● Fruit de saison ● Fromage blanc BIO aux spéculoos	● Fruit de saison ● Pomme au four à la cannelle ● Rocher coco du chef	Galette des rois frangipane ● Fruit de saison ● Salade de fruits du chef	● Fruit de saison Liégeois à la vanille ● 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 DÉJEUNER

Menu du Lundi 12 Janvier au Vendredi 16 Janvier 2026

Lundi 12 Janvier	Mardi 13 Janvier	Mercredi 14 Janvier	Jeudi 15 Janvier	Vendredi 16 Janvier
Salade de haricots rouges aux oignons Saucisson à l'ail , Cornichons	Salade de riz au thon Betteraves , Vinaigrette du chef	Carottes râpées , Vinaigrette du chef Betteraves Endives aux pommes , Vinaigrette du chef	Velouté de légumes verts Baguette façon pizza du chef	Champignons à la crème Crêpe au fromage
Sauté de poulet local forestière Filet de colin MSC , Sauce à l'échalote	Tortillas espagnole à la mozzarella Rôti de porc , Jus lié viande	Bolognaise Carbonara de saumon MSC	Curry de lentilles corail Boulettes aux pois chiches BIO sauce tomate	Marmite de colin MSC aux petits légumes Saucissons en croûtes , Sauce aux oignons rouges
Potatoes au paprika Céleri braisé	Petits pois au jus Semoule HVE	Tortis HVE Harcots beurre persillés	Riz basmati façon pilaf Potimarron rôti	Carottes glacées Pommes de terre persillées
Fromage blanc local au speculoos Fruit de saison Flan nappé au caramel	Fruit de saison Ile flottante du chef Yaourt aux fruits	Compote de pommes et banane du chef Fruit de saison Donut	Grimolle aux pommes Fruit de saison Poire fondante rôtie aux spéculoos	Fruit de saison Crème dessert praliné Salade de fruits du chef

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

ENSEMBLE SCOLAIRE VINCENT DE PAUL DÉJEUNER

Menu du Lundi 19 Janvier au Vendredi 23 Janvier 2026

Lundi 19 Janvier	Mardi 20 Janvier	Mercredi 21 Janvier	Jeudi 22 Janvier	Vendredi 23 Janvier
<p>Salade verte locale au fromage , Vinaigrette du chef</p> <p>● Betteraves , Vinaigrette du chef</p>	<p>● Céleri rave sauce rémoulade Rosette</p>	<p>● Chou rouge , Vinaigrette du chef</p> <p>● Œuf dur mayonnaise</p>	<p>● Crêpe au fromage Butternut râpée au fromage blanc local</p>	<p>● Potage Parmentier</p> <p>● Carottes râpées , Vinaigrette du chef</p>
<p>● Sauté de dinde BBC façon blanquette</p> <p>Omelette BIO au cheddar</p>	<p>Aiguillettes de poulet , Sauce tex mex</p> <p>Filet de hoki MSC , Sauce suprême</p>	<p>Chipolatas aux herbes</p> <p>Gratin de merlu MSC</p>	<p>● Galette mexicaine</p> <p>Filet de lieu MSC , Sauce citron</p>	<p>Beignets au poisson</p> <p>Carbonnade de porc</p>
<p>● Riz pilaf</p> <p>● Petits pois au jus</p>	<p>● Pommes de terre vapeur</p> <p>● Haricots verts à l'ail</p>	<p>● Poêlée de légumes Hivernale du chef</p> <p>● Coquillettes HVE</p>	<p>● Carottes au cumin</p> <p>● Semoule HVE</p>	<p>● Épinards à la crème</p> <p>Penne HVE</p>
<p>● Crème dessert à la vanille</p> <p>● Fruit de saison</p> <p>● Tarte au citron</p>	<p>● Fruit de saison</p> <p>● Compote de pommes VER du chef</p> <p>● Semoule au lait et chocolat blanc</p>	<p>● Fromage blanc local à la cassonade</p> <p>● Fruit de saison</p> <p>● Mousseline à la vanille</p>	<p>● Clafoutis aux poires</p> <p>● Fruit de saison</p> <p>● Salade de fruits du chef</p>	<p>● Fruit de saison</p> <p>● Banane à la crème anglaise</p> <p>● Crème dessert au caramel</p>

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

ENSEMBLE SCOLAIRE VINCENT DE PAUL DÉJEUNER

Menu du Lundi 26 Janvier au Vendredi 30 Janvier 2026

Lundi 26 Janvier	Mardi 27 Janvier	Mercredi 28 Janvier	Jeudi 29 Janvier	Vendredi 30 Janvier
Macédoine mayonnaise Mortadelle	Carottes râpées à la vinaigrette Salade de blé et maïs , Vinaigrette du chef	Chou blanc aux pommes , Sauce fromage blanc et curry Taboulé de boulgour BIO d'hiver	Velouté de butternut Endives aux noix , Vinaigrette du chef	Betteraves , Vinaigrette du chef Saucisson à l'ail , Cornichons
Colombo de poulet BBC Filet de colin MSC , Sauce curry	Fricassé de porc aux olives Omelette fromagère	Rôti de porc aux champignons Saumonette MSC rôtie , sauce Dijonnaise	Sauce au cheddar Colin MSC façon blanquette	Parmentier de colin MSC Hachis Parmentier du chef, pommes de terre BIO
Semoule HVE Navets braisés glacés	Chou fleur gratiné Tortis HVE	Riz pilaf Potimarron rôti	Carottes braisées Coquillettes HVE	Salade verte locale
Fruit de saison Flan nappé au caramel Compote de pommes et bananes BIO LOCALE	Liégeois à la vanille Fruit de saison Éclair au chocolat	Crème aux oeufs BIO du chef Fruit de saison Yaourt aromatisé	Gâteau au yaourt du chef Fruit de saison Fromage blanc local au miel	Fruit de saison Beignet au chocolat Crème dessert praliné

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

ENSEMBLE SCOLAIRE VINCENT DE PAUL DÉJEUNER

Menu du Lundi 2 Février au Vendredi 6 Février 2026

Lundi 2 Février

Mardi 3 Février

Mercredi 4 Février

Jeudi 5 Février

Vendredi 6 Février

<ul style="list-style-type: none"> Potage de légumes Taboulé d'Hiver (semoule BIO, clémentine, oignon rouge, raisin sec, persil, jus de citron, huile olive) 	<ul style="list-style-type: none"> Rosette lyonnaise et cornichons Velouté au potiron et marrons 	<ul style="list-style-type: none"> Champignons à la crème Cervelas , Vinaigrette du chef 	<ul style="list-style-type: none"> Céleri rave en rémoulade au curry Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de pois chiches , Vinaigrette du chef Friand au fromage
<ul style="list-style-type: none"> Tartiflette (Reblochon AOP) Filet de colin MSC , Sauce nantua 	<ul style="list-style-type: none"> Haut de cuisse de poulet BBC rôti aux herbes Filet de merlu MSC , Sauce estragon 	<ul style="list-style-type: none"> Omelette nature Beignets au poisson , Sauce tartare 	<ul style="list-style-type: none"> Falafels , Sauce tomate Haricots blancs façon blanquette 	<ul style="list-style-type: none"> Fricassée de colin MSC gratiné Escalope de porc , sauce Dijonnaise
<ul style="list-style-type: none"> Mélange de salades Pommes de terre vapeur 	<ul style="list-style-type: none"> Frites Brocolis à l'ail 	<ul style="list-style-type: none"> Coquillettes HVE Endives braisées 	<ul style="list-style-type: none"> Riz basmati façon pilaf Petits pois aux oignons 	<ul style="list-style-type: none"> Purée de patates douces Fondu de poireaux à la crème
<ul style="list-style-type: none"> Donut Fruit de saison Yaourt aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Fruit de saison Crème dessert HVE et locale Compote de pommes BIO et vanille du chef 	<ul style="list-style-type: none"> Tarte Normande Fruit de saison Liégeois à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Cake marbré au chocolat du chef Fruit de saison Flan nappé au caramel 	<ul style="list-style-type: none"> Fruit de saison Coupe banane caramel Fromage blanc local à la confiture

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.