

Ecole/ Collège Saint-Martin- Elèves

Menu du Lundi 5 Janvier au Vendredi 9 Janvier 2026

Lundi 5 Janvier	Végétarien		Épiphanie		Vendredi 9 Janvier
	Mardi 6 Janvier	Mercredi 7 Janvier	Jeudi 8 Janvier		
	<ul style="list-style-type: none"> ● Céleri rave BIO rémoulade ● Salade verte , Vinaigrette ● Œuf dur mayonnaise 		<ul style="list-style-type: none"> ● Velouté de potiron ● Salade de lentilles aux échalotes ● Butternut et céleri sauce façon coleslaw 		
<ul style="list-style-type: none"> Steak haché de boeuf , Sauce barbecue Dos de colin MSC , Sauce à la crème 	<ul style="list-style-type: none"> ● Chili sin carne pois BIO Falafels , Sauce tahini au fromage blanc 	<ul style="list-style-type: none"> Côte de porc BBC grillée , sauce Dijonnaise Filet de hoki MSC , sauce à l'aneth 	<ul style="list-style-type: none"> Sauté de veau , Sauce arrabiata aux pois chiches Filet de merlu MSC , Sauce citron 	<ul style="list-style-type: none"> Colin MSC meunière Chipolatas aux herbes , Sauce aux herbes 	
<ul style="list-style-type: none"> ● Carottes BIO braisées ● Frites 	<ul style="list-style-type: none"> ● Riz BIO pilaf ● Haricots verts BIO 	<ul style="list-style-type: none"> ● Boulgour BIO ● Butternut rôtie 	<ul style="list-style-type: none"> ● Choux fleurs en gratin ● Semoule BIO 	<ul style="list-style-type: none"> ● Coquillettes BIO ● Fondue de poireaux BIO 	
<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages ● Laitage 		<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages ● Laitage 		<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages ● Laitage 	
<ul style="list-style-type: none"> ● Fruits BIO de saison ● Poire au caramel ● Crème dessert praliné 	<ul style="list-style-type: none"> ● Duo de compote de pomme et fromage blanc au speculoos ● Fruits BIO de saison Cookie du chef 	<ul style="list-style-type: none"> ● Fruits BIO de saison ● Pomme au four à la cannelle ● Rocher coco du chef 	<ul style="list-style-type: none"> Galette des rois à la frangipane ● Fruits BIO de saison ● Salade de fruits du chef 	<ul style="list-style-type: none"> ● Fruits BIO 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.

Ecole/ Collège Saint-Martin- Elèves

Menu du Lundi 12 Janvier au Vendredi 16 Janvier 2026

Lundi 12 Janvier	Mardi 13 Janvier	Mercredi 14 Janvier	Végétarien	Vendredi 16 Janvier
	<ul style="list-style-type: none"> Salade de pommes de terre, cornichons et persil Endives Locales aux pommes Chiffonnade de salade verte et croûtons 		<ul style="list-style-type: none"> Velouté de légumes verts Lentilles corail compotée à l'oignon, noix et son toast Radis noir râpé sauce rémoulade 	
Fricassée de poulet BBC aux champignons Filet de colin MSC , Sauce à l'échalote	Bolognaise Aile de raie aux câpres	Omelette nature Rôti de porc BBC , Jus lié viande	Curry aux patates douces, brocolis et pois chiches Gnocchis sauce fromagère	Marmite de colin MSC aux petits légumes Boulettes à l'agneau , Sauce aux épices
<ul style="list-style-type: none"> Riz BIO Céleri braisé 	Tortis BIO Haricots beurre persillés	<ul style="list-style-type: none"> Tombée de chou vert Boulgour BIO , Sauce tomate 	Potimarron rôti	<ul style="list-style-type: none"> Panais rôtis au miel Pommes de terre persillées
Assortiments de fromages <ul style="list-style-type: none"> Laitage 		Assortiments de fromages <ul style="list-style-type: none"> Laitage 		Assortiments de fromages <ul style="list-style-type: none"> Laitage
<ul style="list-style-type: none"> Fromage blanc au spéculoos Fruits BIO de saison Flan nappé au caramel 	<ul style="list-style-type: none"> Fruits BIO de saison Île flottante du chef Yaourt aromatisé BIO 	<ul style="list-style-type: none"> Fruits BIO de saison Compote de pommes et banane du chef Donut 	<ul style="list-style-type: none"> Grimolle aux pommes Fruits BIO de saison Poire fondante rôtie aux spéculoos 	<ul style="list-style-type: none"> Fruits BIO 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.

Ecole/ Collège Saint-Martin- Elèves

Menu du Lundi 19 Janvier au Vendredi 23 Janvier 2026

Végétarien				
Lundi 19 Janvier	Mardi 20 Janvier	Mercredi 21 Janvier	Jeudi 22 Janvier	Vendredi 23 Janvier
	<ul style="list-style-type: none"> Effiloché d'endives , Vinaigrette Velouté de butternut Wrap au jambon et oignons rouges 		<ul style="list-style-type: none"> Rosette lyonnaise et cornichons Butternut BIO râpée au fromage blanc Salade de thon au maïs 	
<ul style="list-style-type: none"> Haricots blancs façon blanquette Omelette aux fines herbes 	<ul style="list-style-type: none"> Aiguillettes de poulet , Sauce tex mex Filet de hoki MSC , Sauce suprême 	<ul style="list-style-type: none"> Jacket potatoes au bacon Fricassée de merlu MSC aux champignons 	<ul style="list-style-type: none"> Sauté de bœuf BBC au curry Filet de lieu MSC , Sauce citron 	<ul style="list-style-type: none"> Calamars à la romaine Carbonnade de porc
<ul style="list-style-type: none"> Riz BIO pilaf Brocolis BIO poêlés 	<ul style="list-style-type: none"> Frites Salsifis à l'étuvé 	<ul style="list-style-type: none"> Rata de légumes Hivernale du chef Pommes de terre au four 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes BIO braisées Semoule BIO 	<ul style="list-style-type: none"> Fondue d'épinards BIO à la crème Pennes BIO
<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 		<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 		<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage
<ul style="list-style-type: none"> Crème dessert à la vanille Fruits BIO de saison Tarte au citron 	<ul style="list-style-type: none"> Fruits BIO de saison Compote de pommes VER du chef Semoule au lait et chocolat blanc 	<ul style="list-style-type: none"> Fromage blanc BIO à la cassonade Fruits BIO de saison Mousseline à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Cake aux poires Fruits BIO de saison Salade de fruits du chef 	<ul style="list-style-type: none"> Fruits BIO de saison Banane à la crème anglaise Crème dessert au caramel

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Ecole/ Collège Saint-Martin- Elèves

Menu du Lundi 26 Janvier au Vendredi 30 Janvier 2026

	Végétarien		Nouvel An Chinois	
Lundi 26 Janvier	Mardi 27 Janvier	Mercredi 28 Janvier	Jeudi 29 Janvier	Vendredi 30 Janvier
	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de lentilles du Puy Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette Salade de blé Bio et maïs , Vinaigrette 		<ul style="list-style-type: none"> Nems aux légumes Radis noir râpé , Vinaigrette aux saveurs chinoises Salade chinoise aux crevettes 	
<ul style="list-style-type: none"> Omelette fromagère Haut de cuisse de poulet BBC rôti aux herbes 	<ul style="list-style-type: none"> Jambalaya aux légumes Bolognaise de lentilles corail au parmesan AOP 	<ul style="list-style-type: none"> Hachis Parmentier du chef Parmentier de colin MSC 	<ul style="list-style-type: none"> Poulet façon impérial Filet de hoki MSC , Sauce aigre douce 	<ul style="list-style-type: none"> Filet de colin MSC , Sauce dieppoise Hachis Parmentier du chef, pommes de terre BIO
<ul style="list-style-type: none"> Pommes de terre sautées Navets braisés glacés 	<ul style="list-style-type: none"> Choux-fleurs BIO Tortis BIO 	<ul style="list-style-type: none"> Écrasé de pommes de terre du chef Potimarron rôti 	<ul style="list-style-type: none"> Riz basmati façon pilaf Brocolis , Champignons en persillade 	<ul style="list-style-type: none"> Épinards BIO Semoule BIO
<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 		<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 		<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage
<ul style="list-style-type: none"> Fruits BIO de saison Flan nappé au caramel Compote de pommes et bananes BIO 	<ul style="list-style-type: none"> Liégeois à la vanille Fruits BIO de saison Éclair au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Crème aux œufs du chef Fruits BIO de saison Yaourt BIO à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Gâteau à la noix de coco, à l'ananas et au fromage blanc Fruits BIO de saison Fromage blanc à la marmelade de litchi 	<ul style="list-style-type: none"> Fruits BIO de saison Suisse fruité Crème dessert praliné

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Ecole/ Collège Saint-Martin- Elèves

Menu du Lundi 2 Février au Vendredi 6 Février 2026

Lundi 2 Février	Mardi 3 Février	Mercredi 4 Février	Végétarien & Chandeleur	Vendredi 6 Février
	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves BIO mimosa Salade de mâche , Vinaigrette Tapenade de petits pois à la ricotta 		<ul style="list-style-type: none"> Céleri rave BIO rémoulade Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge Velouté de potiron BIO 	
Ravioli à la sauce tomate Filet de colin MSC , Sauce beurre blanc	Bœuf façon bourguignon Omelette nature	Nuggets à la volaille Filet de merlu MSC , Sauce estragon	Falafels , Sauce tomate Dahl de lentilles vertes au lait de coco	Filet de colin MSC en croûte d'herbes Escalope de porc BBC , Sauce charcutière
Brocolis BIO poêlés Pennes BIO	Carottes BIO braisées Semoule BIO , Jus lié thym et citron	Pommes de terre sautées Endives BIO braisées	Riz basmati façon pilaf Petits pois BIO au jus	Purée de patates douces Fondué de poireaux BIO
Assortiments de fromages Laitage		Assortiments de fromages Laitage		Assortiments de fromages Laitage
Fruits BIO de saison Salade de fruits du chef Yaourt aromatisé BIO	Crème dessert au caramel Fruits BIO de saison Compote de pommes et vanille du chef	Fruits BIO de saison Tarte Normande Liégeois à la vanille	Crêpe du chef Fruits BIO de saison Flan nappé au caramel	Coupe banane caramel Fruits BIO de saison Fromage blanc à la confiture de fraises

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Ecole/ Collège Saint-Martin- Elèves

Menu du Lundi 9 Février au Vendredi 13 Février 2026

Lundi 9 Février	Mardi 10 Février	Mercredi 11 Février	Végétarien	Vendredi 13 Février
	<ul style="list-style-type: none"> Effilochée d'endives , Vinaigrette Salade de perles de pâtes au surimi MSC Saucisson à l'ail , Cornichons 		<ul style="list-style-type: none"> Salade de pommes de terre, cornichons et persil , Vinaigrette Carottes BIO râpée au maïs , Vinaigrette Tartine et mousse de pois cassés 	
Saucisse de Toulouse Filet de hoki MSC , Sauce au court bouillon	Aiguillettes de poulet , Sauce tomate façon polpette Filet de lieu MSC , Sauce beurre blanc	Pot au feu Quenelles de brochet gratinées	Œufs brouillés aux champignons Curry de pois chiches	Filet de saumon rôti Flammekueche
<ul style="list-style-type: none"> Purée de pommes de terre Carottes BIO façon Vichy 	<ul style="list-style-type: none"> Chou fleur BIO rôti Blé BIO nature 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte Purée de patates douces 	<ul style="list-style-type: none"> Épinards BIO Riz BIO 	<ul style="list-style-type: none"> Rata de légumes Hivernale du chef Coquillettes BIO
Assortiments de fromages <ul style="list-style-type: none"> Laitage 		Assortiments de fromages <ul style="list-style-type: none"> Laitage 		Assortiments de fromages <ul style="list-style-type: none"> Laitage
<ul style="list-style-type: none"> Fruits BIO de saison Liégeois à la vanille Cocktail de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Riz au lait Fruits BIO de saison Yaourt BIO à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Fruits BIO de saison Fromage blanc BIO à la cassinade Crème dessert praliné 	<ul style="list-style-type: none"> Mille feuille de génoise et confiture de fraise Fruits BIO de saison Yaourt aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Flan au caramel Fruits BIO de saison Yaourt aromatisé

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Ecole/ Collège Saint-Martin- Elèves

Menu du Lundi 16 Février au Vendredi 20 Février 2026

Végétarien				
Lundi 16 Février	Mardi 17 Février	Mercredi 18 Février	Jeudi 19 Février	Vendredi 20 Février
	<ul style="list-style-type: none"> Carottes BIO râpées à la vinaigrette Velouté Dubarry <p>Pâté de campagne , Cornichons</p>		<ul style="list-style-type: none"> Potage de légumes Salade de haricots rouges au maïs , Vinaigrette Céleri rave BIO râpé , Vinaigrette 	
<ul style="list-style-type: none"> Boulettes de blé façon thai , Sauce tomate basilic Quiche au fromage feuilletée du chef 	<ul style="list-style-type: none"> Sauté de bœuf BBC à la moutarde Tortillas espagnole à la mozzarella 	<ul style="list-style-type: none"> Escalope de dinde BBC , Sauce miel moutarde Filet de lieu MSC , Sauce à l'échalote 	<ul style="list-style-type: none"> Tartiflette (Reblochon AOP) aux lardons de dinde Tartiflette végétarienne 	<ul style="list-style-type: none"> Filet de hoki MSC , Sauce citron Cordon Bleu de dinde
<ul style="list-style-type: none"> Purée de pois cassés Embeurrée de choux frisés 	<ul style="list-style-type: none"> Pennes BIO Haricots verts BIO à l'ail 	<ul style="list-style-type: none"> Mitonné de légumes rôtis d'Hiver Semoule BIO 	<ul style="list-style-type: none"> Pommes de terre vapeur Carottes BIO braisées 	<ul style="list-style-type: none"> Fondue de poireaux BIO Riz BIO pilaf
<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 		<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 		<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage
<ul style="list-style-type: none"> Fruits BIO de saison Coupe banane et crème au lait de coco Yaourt BIO à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Flan au caramel Fruits BIO de saison Poire fondante rôtie aux spéculoos 	<ul style="list-style-type: none"> Fruits BIO de saison Yaourt aux fruits Flan pâtissier 	<ul style="list-style-type: none"> Liégeois à la vanille Salade de fruits du chef Fruits BIO de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Fruits BIO de saison Cookie à la noisette Compote de pommes BIO

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.