

# Ecole/ Collège Saint-Martin- Maternelles

## Menu du Lundi 5 Janvier au Vendredi 9 Janvier 2026

Lundi 5 Janvier	Végétarien		Épiphanie	
	Mardi 6 Janvier	Mercredi 7 Janvier	Jeudi 8 Janvier	Vendredi 9 Janvier
	● Céleri rave BIO rémoulade		● Velouté de potiron	
Steak haché de boeuf , Sauce barbecue	● Chili sin carne pois BIO	Côte de porc BBC grillée , sauce Dijonnaise	Sauté de veau , Sauce arrabiata aux pois chiches	Colin MSC meunière
● Carottes BIO braisées ● Frites	● Riz BIO pilaf ● Haricots verts BIO	● Boulgour BIO Butternut rôtie	● Choux fleurs en gratin ● Semoule BIO	● Coquillettes BIO ● Fondue de poireaux BIO
Assortiments de fromages ● Laitage		Assortiments de fromages ● Laitage		Assortiments de fromages ● Laitage
● Fruits BIO de saison	● Duo de compote de pomme et fromage blanc au speculoos	● Fruits BIO de saison	Galette des rois à la frangipane	● Fruits BIO de saison

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# Ecole/ Collège Saint-Martin- Maternelles

## 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 pommes de terre, cornichons et persil		Velouté de légumes verts	
Fricassée de <b>poulet BBC</b> aux champignons	Bolognaise	Omelette nature	Curry aux patates douces, brocolis et pois chiches	Marmite de <b>colin MSC</b> aux petits légumes
Riz BIO Céleri braisé	Tortis BIO Haricots beurre persillés	Tombée de chou vert Boulgour BIO , Sauce tomate	Potimarron rôti	Panais rôtis au miel Pommes de terre persillées
Assortiments de fromages Laitage		Assortiments de fromages Laitage		Assortiments de fromages Laitage
Fromage blanc au spéculoos	Fruits BIO de saison	Fruits BIO de saison	Grimolle aux pommes	Fruits BIO de saison

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# Ecole/ Collège Saint-Martin- Maternelles

## 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
	 Effiloché d'endives , Vinaigrette		 Rosette lyonnaise et cornichons	
 Haricots blancs façon blanquette	 Aiguillettes de poulet , Sauce tex mex	 Jacket potatoes au bacon	 Sauté de <b>bœuf BBC</b> au curry	 Calamars à la romaine
 Riz BIO pilaf  Brocolis BIO poêlés	 Frites  Salsifis à l'étuvé	 Rata de légumes Hivernale du chef  Pommes de terre au four	 Carottes BIO braisées  Sémoule BIO	 Fondue d'épinards BIO à la crème  Pennes BIO
 Assortiments de fromages  Laitage		 Assortiments de fromages  Laitage		 Assortiments de fromages  Laitage
 Crème dessert à la vanille	 Fruits BIO de saison	 Fromage blanc BIO à la cassonade	 Cake aux poires	 Fruits BIO de saison

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# Ecole/ Collège Saint-Martin- Maternelles

## Menu du Lundi 26 Janvier au Vendredi 30 Janvier 2026

Lundi 26 Janvier	Végétarien		Nouvel An Chinois		Vendredi 30 Janvier
	Mardi 27 Janvier	Mercredi 28 Janvier	Jeudi 29 Janvier		
	Velouté de lentilles du Puy		Nems aux légumes		
>Omelette fromagère	Jambalaya aux légumes	Hachis Parmentier du chef	Poulet façon impérial	Filet de <b>colin MSC</b> , Sauce dieppoise	
Pommes de terre sautées Navets braisés glacés	Choux-fleurs BIO Tortis BIO	Écrasé de pommes de terre du chef Potimarron rôti	Riz basmati façon pilaf Brocolis , Champignons en persillade	Épinards BIO Sémoule BIO	
Assortiments de fromages Laitage		Assortiments de fromages Laitage		Assortiments de fromages Laitage	
Fruits BIO de saison	Liégeois à la vanille	Crème aux œufs du chef	Gâteau à la noix de coco, à l'ananas et au fromage blanc	Fruits BIO de saison	

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# Ecole/ Collège Saint-Martin- Maternelles

## Menu du Lundi 2 Février au Vendredi 6 Février 2026

Lundi 2 Février	Mardi 3 Février	Mercredi 4 Février	Végétarien & Chandeleur	Vendredi 6 Février
	 Betteraves BIO mimosa		 Céleri rave BIO rémoulade	
Ravioli à la sauce tomate	Bœuf façon bourguignon	Nuggets à la volaille	Falafels , Sauce tomate	Filet de colin MSC en croûte d'herbes
 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	 Crème dessert au caramel	 Fruits BIO de saison	 Crêpe du chef	 Coupe banane caramel

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# Ecole/ Collège Saint-Martin- Maternelles

## Menu du Lundi 9 Février au Vendredi 13 Février 2026

Lundi 9 Février	Mardi 10 Février	Mercredi 11 Février	Végétarien	Vendredi 13 Février
-	Effilochée d'endives , Vinaigrette	-	Salade de pommes de terre, cornichons et persil , Vinaigrette	-
Saucisse de Toulouse	Aiguillettes de poulet , Sauce tomate façon polpette	Pot au feu	Œufs brouillés aux champignons	Filet de saumon rôti
Purée de pommes de terre Carottes BIO façon Vichy	Chou fleur BIO rôti Blé BIO nature	Salade verte Purée de patates douces	Épinards BIO Riz BIO	Rata de légumes Hivernale du chef Coquillettes BIO
Assortiments de fromages Laitage	-	Assortiments de fromages Laitage	-	Assortiments de fromages Laitage
Fruits BIO de saison	Riz au lait	Fruits BIO de saison	Mille feuille de génoise et	Flan au caramel

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# Ecole/ Collège Saint-Martin- Maternelles

## 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
	 <b>Carottes BIO râpées à la vinaigrette</b>		 <b>Potage de légumes</b>	
 <b>Boulettes de blé façon thai , Sauce tomate basilic</b>  <b>Purée de pois cassés</b>  <b>Embeurrée de choux frisés</b>	 <b>Sauté de bœuf BBC à la moutarde</b>  <b>Pennes BIO</b>  <b>Haricots verts BIO à l'ail</b>	 <b>Escalope de dinde BBC , Sauce miel moutarde</b>  <b>Mitonné de légumes rôtis d'Hiver</b>  <b>Semoule BIO</b>	 <b>Tartiflette (Reblochon AOP) aux lardons de dinde</b>  <b>Pommes de terre vapeur</b>  <b>Carottes BIO braisées</b>	 <b>Filet de hoki MSC , Sauce citron</b>  <b>Fondue de poireaux BIO</b>  <b>Riz BIO pilaf</b>
 <b>Assortiments de fromages</b>  <b>Laitage</b>		 <b>Assortiments de fromages</b>  <b>Laitage</b>		 <b>Assortiments de fromages</b>  <b>Laitage</b>
 <b>Fruits BIO de saison</b>	 <b>Flan au caramel</b>	 <b>Fruits BIO de saison</b>	 <b>Liégeois à la vanille</b>	 <b>Fruits BIO de saison</b>

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.