

Menus Bagnolet Janvier 2026

lundi, 5 janvier	mardi, 6 janvier	mercredi, 7 janvier	jeudi, 8 janvier	vendredi, 9 janvier
			Galettes des rois	
Velouté butternut BIO local	Iceberg vinaigrette	/	Endives et croûtons vinaigrette	Chou rouge BIO vinaigrette
Lasagnes de légumes	Escalope de volaille sauce basquaise ou Pané au fromage	Pâtes semi-complètes BIO à la tomate	Filet de lieu noir sauce aux poivrons rouges ou Bouchées de pois chiches BIO	Sauté de bœuf BIO au romarin ou Picoussel
	Duo haricots verts flageolets	Brocolis	Petits pois BIO	Pommes de terre
Mimolette	Camembert BIO*	Emmental BIO	Fromage coque rouge	Fromage blanc nature BIO LOCAL*
Fruit BIO*	Crème dessert BIO	Fruit	Galette des rois	/

lundi, 12 janvier	mardi, 13 janvier	mercredi, 14 janvier	jeudi, 15 janvier	vendredi, 16 janvier
Salade de maïs vinaigrette	Carottes râpées BIO LOCALES vinaigrette	/	Chou blanc BIO LOCAL vinaigrette	Betteraves BIO locales vinaigrette
Poulet rôti LR ou Omelette nature	Filet de poisson sauce citron ou Nuggets de blé et ketchup	Lingots de légumineuses BIO sauce champignons	Sauté de boeuf BIO sauce aux oignons ou Egrené végétal de pois BIO sauce aigre douce	Parmentier de patates douces
Epinards BIO à la crème	Boulgour BIO	Riz BIO	Jeunes carottes	
Edam	Yaourt nature BIO LOCAL*	Fromage fondu	Comté AOP*	Petit suisse aromatisé BIO
Fruit BIO*	/	Fruit	Tarte aux fruits	Fruit BIO*

lundi, 19 janvier	mardi, 20 janvier	mercredi, 21 janvier	jeudi, 22 janvier	vendredi, 23 janvier
Salade verte vinaigrette	Pomelo	/	Velouté de lentilles corail	Radis émincés
Semoule BIO complète	Blanquette de veau ou Curry de petits pois	Carbonara de légumes	Emincé de poulet LR sauce moutarde ou Pané au fromage	Filet de poisson meunière ou Omelette nature
Légumes et pois chiches BIO LOCAL	Pommes de terre	Pâtes BIO semi-complètes	Choux fleurs	Purée de pois cassés BIO LOCAUX
Saint-nectaire AOP*	Emmental BIO*	Petit suisse aromatisé BIO	Camembert BIO*	Fromage blanc nature BIO*
Purée de fruits BIO	Mousse au chocolat	Fruit	Fruit BIO*	/

lundi, 26 janvier	mardi, 27 janvier	mercredi, 28 janvier	jeudi, 29 janvier	vendredi, 30 janvier
/	Iceberg vinaigrette	Carottes râpées BIO LOCALES vinaigrette	Céleri rémoulade	/
Escalope de volaille sauce barbecue ou Mélange de légumes et quinoa BIO	Lentilles à la tomate	Ecrasé de pommes de terre au colin ou Lasagnes de légumes	Pois chiches et chou-fleur sauce tikka massala	Sauté de boeuf BIO aux haricots rouges BIO ou Coeur de blé aux petits légumes
Ratatouille BIO et pois chiches BIO LOCAUX	Pâtes BIO semi-complètes et emmental râpé		Riz BIO	Haricots verts BIO
Gouda	Edam	Fromage fondu	Yaourt nature BIO LOCAL*	Comté AOP*
Fruit BIO*	Liégeois au chocolat BIO	Purée de fruits BIO	Fruit	Banane