

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	Salade de chou rouge BIO*
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*
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*	/	Chou blanc vinaigrette	Betteraves BIO LOCALES*
Poulet rôti LR ou Omelette nature	Filet de poisson sauce citron ou Nuggets de blé + ketchup	Lingots de légumineuses BIO	Sauté de boeuf BIO sauce aux oignons ou Egrené végétal de pois BIO	Parmentier de patates douces
Epinards à la crème	Bouलगour 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 émincé
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	Choux fleurs petites fleurettes	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*	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	Pâtes BIO semi-complètes		Riz BIO	Haricots verts BIO
Gouda	Emmental BIO*	Fromage fondu	Yaourt nature BIO LOCAL*	Comté AOP*
Fruit BIO*	Liégeois	Purée de fruits BIO	Fruit	Banane

En bleu avec * : Aide de l'Union européenne à destination des écoles (Progamme lait et fruits à l'école)