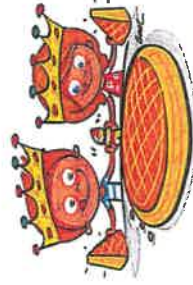


MENU SCOLAIRE

Du lundi 05 au 09 janvier 2026

Lundi 05 janvier 2026

 Bœuf braisé
 Blé aux petits légumes
 Camembert
 Poire



GALETTE DES ROIS

Mardi 06 janvier 2026

 Aiguillettes de poulet sauce normande
 Carottes
 Rouy
 Mousse au chocolat



Jeudi 08 janvier 2026

 *Escalopes - Vinaigrette*
Blanquette de dinde
Beignets de salsifis
Kiri
Galette des Rois

Vendredi 09 janvier 2026

 Filet de hoki sauce dieppoise
 Riz safrané
 Yaourt brassé nature
Clémentine

NOTA : Cas menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.

  Plat se consommant chaud ou froid

 Pêche durable MSC

 Œufs de France Poules au sol

 Appellation d'Origine Protégée

 Label Rouge

 Haute Valeur Environnementale

 Agriculture biologique

 Produit de notre terroir

MENU SCOLAIRE

Du lundi 12 au 16 janvier 2026

Lundi 12 janvier 2026

Piémontaise



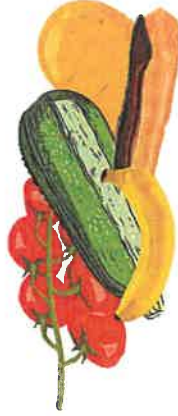
Poisson meunière

Poêlée provençale



Yaourt nature

Ananas au sirop



Mardi 13 janvier 2026



Viande bovine à hachis

Purée de pommes de terre



Camembert

Banane

Jeudi 15 janvier 2026

Filet de poulet à la crème

Pommes de terre rôties

Vache qui rit

Purée pomme fraise

Vendredi 16 janvier 2026

Carottes râpées vinaigrette



Porc à la moutarde

Brocolis

Bûchette au chèvre

Éclair au chocolat

Pané blé épinards emmental
(sans porc)

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.

*

Plat se
consommant
chaud ou froid



origine



Pêche durable
MSC



Céuis de France
Poules au sol



Appellation
d'Origine
Protégée



Label
Rouge



Haute Valeur
Environnementale



Agriculture
biologique



Produit de notre
terroir



Chartres
restauration
collective

MENU SCOLAIRE

S.I.R.P.E.C.
28300 CLÉVILLIERS

Du lundi 19 au 23 janvier 2026

Lundi 19 janvier 2026

-  Chou fleur vinaigrette
-  Bœuf sauce forestière
-  Pommes de terre noisette
-  Yaourt brassé sucré



Jeudi 22 janvier 2026

-  Velouté de légumes
-  Sauté de dinde sauce normande
-  Haricots verts
-  Fromage frais nature
- Flan pâtissier

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.

-  *
- Plat se consommant chaud ou froid

-  pêche durable MSC

-  Œufs de France Poultes au sol

-  Appellation d'Origine Protégée

-  Label Rouge
-  Haute Valeur Environnementale

-  Agriculture biologique

-  Produit de notre terroir

Mardi 20 janvier 2026

-  Taboulé
-  Chipolata
-  Petits pois et carottes
-  Gouda
-  Kiwi
-  Omelette (sans porc)



Vendredi 23 janvier 2026

-  Tartiflette
-  Lasagne de légumes (sans porc)
-  Petit suisse nature
- Clémentine

MENU SCOLAIRE

Du lundi 26 au 30 janvier 2026

Lundi 26 janvier 2026

-   Macédoine mayonnaise
-  Émincés végétal sauce forestière
-   Carottes
-  Petit suisse nature
- Brownie



Mardi 27 janvier 2026

-  Boulettes de bœuf sauce tomate
-  Coquillettes
-  Cantadou
- Clémentine

Jeudi 29 janvier 2026

- Salade iceberg
-  Brandade de poisson
-  Fromage blanc aux fruits

Vendredi 30 janvier 2026

- Salade strasbourgeoise
-  Crousti' fromage
-  Petits pois
-  Vache qui rit
-  Liégeois vanille
-  Taboulé (sans porc)

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.

*
Plat se
consommant
chaud ou froid

 Pêche durable
MSC

 Cuis de France
Poules au sol

 Appellation
d'Origine
Protégée

 Label
Rouge

 Haute Valeur
Environnementale

 Agriculture
biologique

 Produit de notre
terroir