



RESTAURANT SCOLAIRE de Bellegarde - Quiers

Menu - Janvier 2026



lundi 5 janvier	mardi 6 janvier	jeudi 8 janvier	vendredi 9 janvier				
salade betteraves Bio/avocats Bolognaise Boeuf VBF Pâtes bio	10 1,7 1,3, 7	Salade Bio,Emmental Bouchée blé tomate,fromage Pomme noisette Fromage Fruit bio	7,10 1,7 1 7	Oeuf dur mayonnaise Filet de poisson (msc) Trio de légumes Bio Fromage Fruit	3,10 4,7 7 7	Saucisson à l'ail Saucisse de volaille Lentilles Bio	7
lundi 12 janvier	mardi 13 janvier	jeudi 15 janvier	vendredi 16 janvier				
Crêpe au fromage Blanquette de dinde Carottes Bio à la crème	1,3, 7 7 7	potage de légumes/vache qui rit Hachis parmentier végétal / salade verte Génoise à la confiture	7 6,7 1,3	Salade de riz bio au thon Sauté de porc IGP à la moutarde Haricots verts Bio Fromage Fruit	4,10 7 7 7	Carottes râpées Bio Pavé de saumon (msc) Riz aux légumes	10 7 7
lundi 19 janvier	mardi 20 janvier	jeudi 22 janvier	vendredi 23 janvier				
Céleri Bio rémoulade Rôti de veau farci (V.F.) Flageolets Bio	9,10 7 7	Samoussa aux légumes Roulé végétal blé et pois Coquillettes bio Fromage blanc et son coulis de fruit rouge	1,6 1 1,7 7	Salade piémontaise Aiguillette de poisson Haricots verts Bio Fromage Fruit	3,10 4 7 7	Repas Allemand Choux rouge vinaigrette Eintopf (saucisse de francfort,carottes,P.pois) Marmorkuchen (gâteau marbré)	10 7 7 1,3,7
lundi 26 janvier	mardi 27 janvier	jeudi 29 janvier	vendredi 30 janvier				
velouté de légumes Bio Croziflette sans lardons (crozets Bio,fromage)	7 1,7 1,3,7	Taboulé Fricassée de volaille Poêlée paysanne Bio Fromage Fruit bio	1,10 7 7 7	Friand au fromage Palette à la provençale Jardinière Bio Yaourt Bio Fruit	1,7 7 7 7	Carottes râpées Bio Filet de hoki (msc) sauce hollandaise Boulgour Bio Fromage Fruit Bio	10 4,7 1,7 7

Menus sous réserve de modification liée à l'approvisionnement

Circuit court :	viande de volailles : Ets Lemoine Bellegarde Légumes : Le jardin des Sablons - Nesploy		Préparation faite maison
HVE : Haute valeur environnementale	CE2 : Certification environnementale niveau 2	* IGP : Indication Géographique protégée	
Origine des viandes : France	Indication des principaux allergènes :		gluten 1 - crustacé 2 - œuf 3 - poisson 4 - arachide 5 - soja 6 - lait et dérivé dont lactose 7 - fruits à coques 8 - céleri 9 - moutarde 10 - graines de sésame 11 - sulfites 12 - lupin 13 - mollusques 14
Pains : Boulangeries de Bellegarde			

