Restauration scolaire

Menus du 05 janvier au 13 février 2026

Restaurant scolaire du Touquet

Légende :

- Produit Local
- Produits Bio
- Label Rouge, Bleu Blanc Coeur, AOC ou AOP ou HVE
- Produits Pêche durable

lundi 05 janvier	Végétarien mardi 06 janvier	mercredi 07 janvier	Epiphanie jeudi 08 janvier	vendredi 09 janvier
FEUILLETE AU FROMAGE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE		VELOUTÉ DE POTIRON	SALADE VERTE AUX CROÛTONS VINAIGRETTE
STEAK DE VEAU SAUCE BARBECUE	CHILI SIN CARNE (POIS BIO)		SAUTÉ DE PORC A LA MOUTARDE	FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON
PETITS POIS AUX OIGNONS	RIZ PILAF		GRATIN DE CHOU FLEUR	BOULGOUR
COQUILLETTES HVE	PIPERADE		POMMES DE TERRE	FONDUE DE POIREAUX À LA CRÈME
FRUIT DE SAISON	DUO DE FROMAGE BLANC ET COMPOTE AU SPECULOOS		GALETTE DES ROIS	YAOURT FERMIER

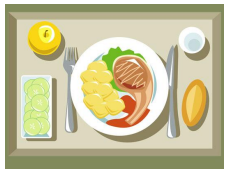
lundi 26 janvier	Végétarien mardi 27 janvier	mercredi 28 janvier	Repas Savoyard jeudi 29 janvier	vendredi 30 janvier
MACEDOINE DE LEGUMES A LA MAYONNAISE	SALADE VERTE AUX CROUTONS		VELOUTÉ DE BUTTERNUT	BETTERAVES VINAIGRETTE
BOULETTE AU BOEUF SAUCE ORIENTALE	CAROTTES ET POIS CHICHES AU CURRY		TARTIFLETTE	PARMENTIER DE POISSON DU CHEF
PENNES HVE			SALADE	SALADE VERTE
DUO CAROTTES NAVETS GLACÉS	SEMOULE HVE		POMME DE TERRE	
FRUIT DE SAISON	CRÈME AUX OEUFS DU CHEF		GÂTEAU DE SAVOIE	FRUIT DE SAISON

lundi 12 janvier	Végétarien mardi 13 janvier	mercredi 14 janvier	jeudi 15 janvier	vendredi 16 janvier
ÉMINCÉ DE CHOU CHINOIS VINAIGRETTE THAÏ	BETTERAVES ROUGE VINAIGRETTE		VELOUTE DE LEGUMES VERTS	SALADE DE COQUILLETTES HVE SAUCE COCKTAIL
SAUTÉ DE POULET FORESTIÈRE	OMELETTE AU FROMAGE		COUSCOUS (merguez et boulette de boeuf)	MARMITE DE COLIN MSC AUX PETITS LÉGUMES
POTATOES AU PAPRIKA	PETITS POIS AU JUS		SEMOULE HVE	CAROTTES GLACÉ
CÉLERI BRAISÉ	FRITES		LEGUMES COUSCOUS	RIZ BASMATI
FROMAGE BLANC AUX SPECULOOS	TARTE AUX POMMES		POIRE ROTIE A LA CANELLE	ASSORTIMENT DE DESSERT

Chandeleur lundi 02 février	mardi 03 février	mercredi 04 février	Végétarien jeudi 05 février	vendredi 06 février
POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON	CAROTTES RÂPÉES		CÉLERI AU CURRY	SALADE DE POIS CHICHES
ESCALOPE DE POULET SAUCE CHAMPIGNONS	CARBONNADE FLAMANDE		QUICHE AU FROMAGE	POISSON MEUNIÈRE SAUCE CITRON
SALADE VERTE	FRITES		JARDINIERE DE LEGUMES	PURÉE DE PATATE DOUCE
POMME DE TERRE VAPEUR	ENDIVES BRAISÉES		YAOURT FERMIER	FONDUE DE POIREAUX À LA CRÈME
CRÊPE AU SUCRE DU CHEF	FRUIT DE SAISON			FRUIT DE SAISON

Végétarien lundi 19 janvier	mardi 20 janvier	mercredi 21 janvier	jeudi 22 janvier	vendredi 23 janvier
OEUF MAYONNAISE	CÉLERI RÉMOULADE		PATE ET CORNICHON	POTAGE PARMENTIER
RISOTTO AUX CHAMPIGNONS PARMESAN AOP	AIGUILLETTE DE POULET AU MAROILLES		SAUTÉ DE BOEUF À L'INDIENNE	BEIGNET AU POISSON
	POMME DE TERRE SAUTÉES		CAROTTES AU CUMIN	EPINARD A LA CREME
PETITS POIS AU JUS	HARICOTS VERTS À L'AIL		SEMOULE HVE	PENNE HVE
CRÈME VANILLE	FRUIT DE SAISON		CLAFOUTIS AUX POIRES	YAOURT FERMIER

lundi 09 février	mardi 10 février	mercredi 11 février	Végétarien jeudi 12 février	Repas Carnaval vendredi 13 février
POTAGE AUX LÉGUMES	SALADE D'ENDIVES VINAIGRETTE		MACEDOINE DE LEGUMES	MELI MELO DE CRUDITES
SAUCISSE DE TOULOUSE	AIGUILLETTES DE POULET SAUCE FAÇON POLPETTE (sauce tomate)		TARTE AU POTIRON ET COMTÉ	CHEESEBURGER
POMMES DE TERRE ET LENTILLES	BRUNOISE DE LÉGUMES		HARICOTS VERTS SAUTÉS	SALADE
CAROTTES	PENNES HVE		RIZ	POMMES DE TERRE RISSOLÉES
FRUIT DE SAISON	RIZ AU LAIT DU CHEF		BEIGNET FRAMBOISE	SALADE DE FRUIT



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.