

RESTAURANT SCOLAIRE EPANNES

Menus du 5 janvier au 6 février 2026



Plat végété

LUNDI 5 JANVIER	MARDI 6 JANVIER	JEUDI 8 JANVIER	VENDREDI 9 JANVIER	LUNDI 26 JANVIER	MARDI 27 JANVIER	JEUDI 29 JANVIER	VENDREDI 30 JANVIER
MACHE MIMOLETTE	POTAGE	CAROTTES VINAIGRETTE	OEUF MAYONNAISE	CHARCUTERIE	CELERI REMOULADE		POTAGE
SAUCISSES AU JUS	CRUMBLE DE POISSON AU BUTTERNUT	POULET RÔTI AU THYM	PIZZA CHICON POIRE CHEVRE	EMINCÉ DE DINDE AU PAPRIKA	POISSON AU FOUR		CURRY DE LENTILLES AUX LEGUMES
PATES	SALADE VERTE	FRITES	SALADE VERTE	MACARONIS & RÂPE	PUREE		RIZ
FRUIT DE SAISON	GALETTE DES ROIS	YAOURT	FROMAGE OU LAITAGE	FRUIT DE SAISON	YAOURT		LIEGEOIS VANILLE
	Epiphanie			Chandeleur		REPAS A THEME	
LUNDI 12 JANVIER	MARDI 13 JANVIER	JEUDI 15 JANVIER	VENDREDI 16 JANVIER	LUNDI 2 FEVRIER	MARDI 3 FEVRIER	JEUDI 5 FÉVRIER	VENDREDI 6 FÉVRIER
BETTERAVES VINAIGRETTE	RILLETES DE SARDINES ET TOASTS	POMELO	POTAGE	POTAGE	COURGE RÂPÉE VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES	SALADE VERTE CHARCUTERIE
OEUFS BROUILLES A LA TOMATE	ESTOUFFADE DE BŒUF	RÔTI DE PORC JUS AU THYM	TAJINE DE POISSON AU CITRON OLIVES	POULET RÔTI AUX HERBES	HACHIS PARMENTIER	OMELETTE FACON SHAKSHUKA	FILET DE POISSON DU MARCHÉ FRIT
POTATOES	POÉLÉE DE PANAI AUX PATATES DOUCES	MOGETTES / SALADE	LÉGUMES COUSCOUS / SEMOULE	BROCOLI	SALADE VERTE	AUX POIS CHICHES / SALADE	RIZ
PÊCHES AU COULIS DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	ILE FLOTTANTE	FROMAGE OU LAITAGE	CREPE SUCREE	FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISÉ	PLATEAU DE FROMAGES
			FRUIT DE SAISON			GATEAU D'ANNIVERSAIRE	SALADE D'AGRUMES

Menus susceptibles de variation sous réserve d'approvisionnement

LUNDI 19 JANVIER	MARDI 20 JANVIER	JEUDI 22 JANVIER	VENDREDI 23 JANVIER
POTAGE	COLESLAW	OEUF MAYONNAISE	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE
SAUTÉ DE DINDE AU CURRY	LASAGNES EPINARD CHEVRE	SAUCISSE	PÂTES AU SAUMON
RIZ	SALADE VERTE	PURÉE DE CAROTTES / PDT VAPEUR	SALADE
CREME DESSERT	POIRE AU COULIS DE FRUITS	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES
		FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON



Cuisinier du Poitou