



RESTAURANT SCOLAIRE de Bellegarde - Quiers

Menu - Janvier 2026



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

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			

