

COURS MAINTENON - COLLEGE

Menu du Lundi 5 Janvier au Vendredi 9 Janvier 2026

Lundi 5 Janvier	Mardi 6 Janvier	Épiphanie Jeudi 8 Janvier	Vendredi 9 Janvier
<ul style="list-style-type: none">● Salade verte● Endives aux noix , Vinaigrette● Betteraves BIO , Vinaigrette	<ul style="list-style-type: none">● Carottes râpées , Vinaigrette● Salade verte , Vinaigrette● Œuf dur mayonnaise	<ul style="list-style-type: none">● Salade verte● Salade de lentilles aux échalotes● Butternut et céleri sauce façon coleslaw	<ul style="list-style-type: none">● Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette● Salade de riz, maïs et ciboulette , Vinaigrette● Macédoine mayonnaise
Cordon bleu de dinde	Falafels , Sauce tahini au fromage blanc	Émincé de dinde, pois chiches façon arrabiata	Filet de merlu MSC , Sauce au citron
<ul style="list-style-type: none">● Petits pois aux oignons● Coquillettes HVE	<ul style="list-style-type: none">● Riz pilaf● Haricots verts à l'ail	<ul style="list-style-type: none">● Choux fleurs en gratin● Coeur de blé	<ul style="list-style-type: none">● Frites fraîches● Fondue de poireaux à la crème
Assortiments de fromages	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages
<ul style="list-style-type: none">● Fruit de saison● Poire au caramel <p>Crème dessert au chocolat</p>	<ul style="list-style-type: none">● Compote de pommes● Fruit de saison● Fromage blanc et muesli au miel	<ul style="list-style-type: none">● Galette des rois frangipane● Fruit de saison● Salade de fruits du chef	<ul style="list-style-type: none">● Fruit de saison● Crumble à la compote● Fromage blanc aux myrtilles

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.