

# COURS MAINTENON - COLLEGE

## Menu du Lundi 26 Janvier au Vendredi 30 Janvier 2026

Lundi 26 Janvier

- Macédoine mayonnaise
- Pamplemousse
- Chiffonnade de salade verte et croûtons

Boulettes au bœuf , Sauce orientale

- Semoule HVE
- Navets braisés glacés

Assortiments de fromages

- Fruit de saison
- Cheesecake nature du chef
- Compote de pommes et bananes

Mardi 27 Janvier

- Carottes râpées à la vinaigrette
- Chiffonnade de salade verte et croûtons
- Salade de blé et maïs , Vinaigrette

Galette mexicaine

- Chou fleur gratiné
- Tortis HVE

Assortiments de fromages

- Fromage blanc au spéculoos
- Fruit de saison
- Éclair au chocolat

Jeudi 29 Janvier

- Mortadelle
- Endives aux noix , Vinaigrette
- Chiffonnade de salade verte et croûtons

Sauté de poulet aux olives

- Carottes braisées
- Pommes de terre vapeur

Assortiments de fromages

- Gâteau au yaourt du chef
- Fruit de saison
- Fromage blanc au miel

Vendredi 30 Janvier

- Macédoine de légumes
- Salade de lentilles , Vinaigrette
- Chiffonnade de salade verte et croûtons

Calamars persillés

- duo de haricots verts et haricots beurre
- Frites fraîches

Assortiments de fromages

- Fruit de saison
- Compote de pêches
- Crème dessert praliné

Lundi 26 Janvier	Mardi 27 Janvier	Jeudi 29 Janvier	Vendredi 30 Janvier
<ul style="list-style-type: none"><li>● Macédoine mayonnaise</li><li>● Pamplemousse</li><li>● Chiffonnade de salade verte et croûtons</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Carottes râpées à la vinaigrette</li><li>● Chiffonnade de salade verte et croûtons</li><li>● Salade de blé et maïs , Vinaigrette</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Mortadelle</li><li>● Endives aux noix , Vinaigrette</li><li>● Chiffonnade de salade verte et croûtons</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Macédoine de légumes</li><li>● Salade de lentilles , Vinaigrette</li><li>● Chiffonnade de salade verte et croûtons</li></ul>
Boulettes au bœuf , Sauce orientale	Galette mexicaine	Sauté de poulet aux olives	Calamars persillés
<ul style="list-style-type: none"><li>● Semoule HVE</li><li>● Navets braisés glacés</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Chou fleur gratiné</li><li>● Tortis HVE</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Carottes braisées</li><li>● Pommes de terre vapeur</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● duo de haricots verts et haricots beurre</li><li>● Frites fraîches</li></ul>
Assortiments de fromages	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages
<ul style="list-style-type: none"><li>● Fruit de saison</li><li>● Cheesecake nature du chef</li><li>● Compote de pommes et bananes</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Fromage blanc au spéculoos</li><li>● Fruit de saison</li><li>● Éclair au chocolat</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Gâteau au yaourt du chef</li><li>● Fruit de saison</li><li>● Fromage blanc au miel</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Fruit de saison</li><li>● Compote de pêches</li><li>● Crème dessert praliné</li></ul>

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.