

ST THEODORIT Les Crocs minions Restaurant scolaire-1
Du 05/01/2026 au 09/01/2026

Menu



Lundi

Salade de pommes de terre, maïs - Vinaigrette
 Paupiette au veau FR - Sauce à la moutarde à l'ancienne
 /Morceaux de colin d'Alaska MSC - Sauce à la moutarde à l'ancienne
 Petits pois CE2 au jus
Camembert Bio
Pomme Bio

Mardi

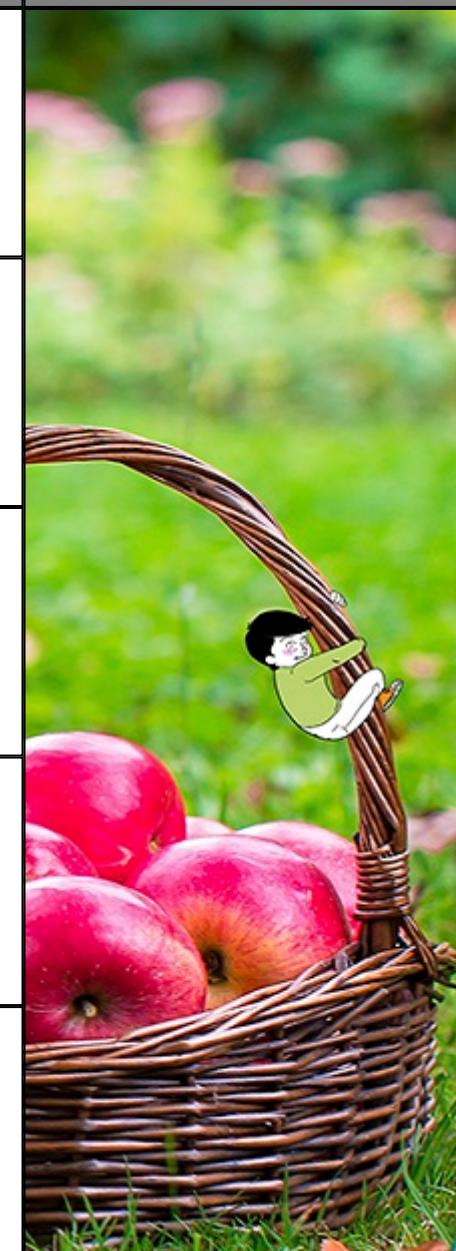
Carottes Bio râpées - Vinaigrette à l'huile d'olive
Saucisse de porc (Languedoc Lozère)
 /Saucisse végétale (goût merguez)
Lentilles Bio au jus
Tomme de Lozère (Fromagerie RISSOAN) (régional)
 Crème dessert à la vanille

Mercredi

Oeuf dur - , mayonnaise
Riz Bio, butternut et **emmental Bio** façon risotto
Yaourt sucré vrac (régional)
 Poire

Vendredi

Potage façon cultivateur (concentré)
 Rôti de dinde - Sauce façon blanquette
 /Boulette végétarienne
Haricots verts Bio à l'ail
 Verre de lait
 Galette des rois



*Menus susceptibles de variation selon les approvisionnements.
 Veuillez vous referer au corps du bon de livraison ci dessous pour l'origine des viandes.*

ST THEODORIT Les Crocs minions Restaurant scolaire-1
Du 12/01/2026 au 16/01/2026

Menu



Lundi

Céleri râpé - Vinaigrette façon cocktail
Croziflette au fromage
Yaourt arôme (régional)
Orange Bio

Mardi

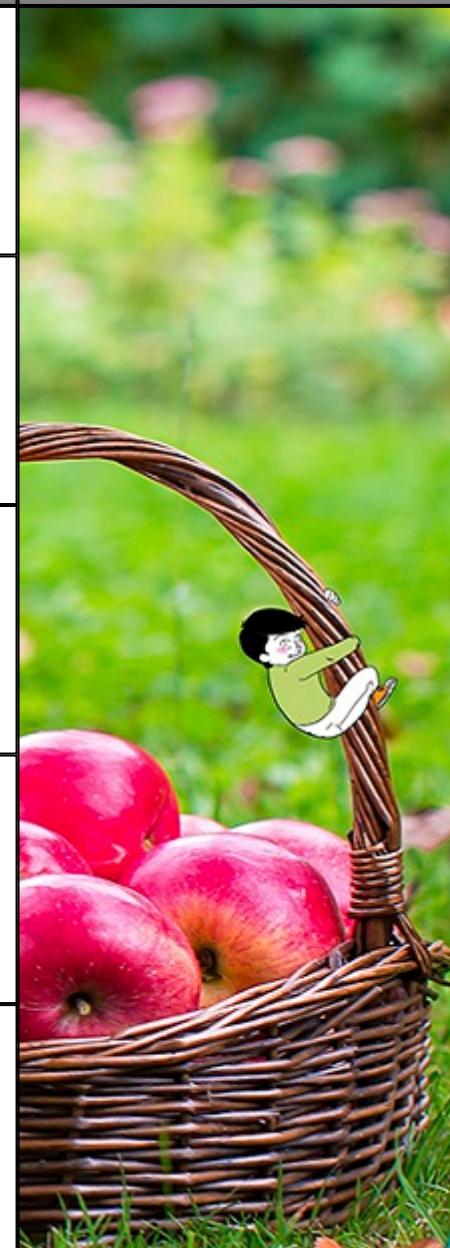
Taboulé d'hiver (**semoule Bio**)
Rôti de porc artisanal VPF - Sauce au jus
/Palet végétarien à l'italienne
Chou fleur CE2 persillé
Saint Nectaire AOP
Liégeois chocolat

Mercredi

Chou blanc râpé - Vinaigrette au sésame
Bolognaise de boeuf
/Bolognaise au thon
Fusilli Bio
Emmental Bio râpé
Compote fraîche **pomme Bio** mangue

Vendredi

Cake du chef olives et fromage
Filet de Poisson pané MSC
Epinards à la vache qui rit
Suisse sucré
Kiwi

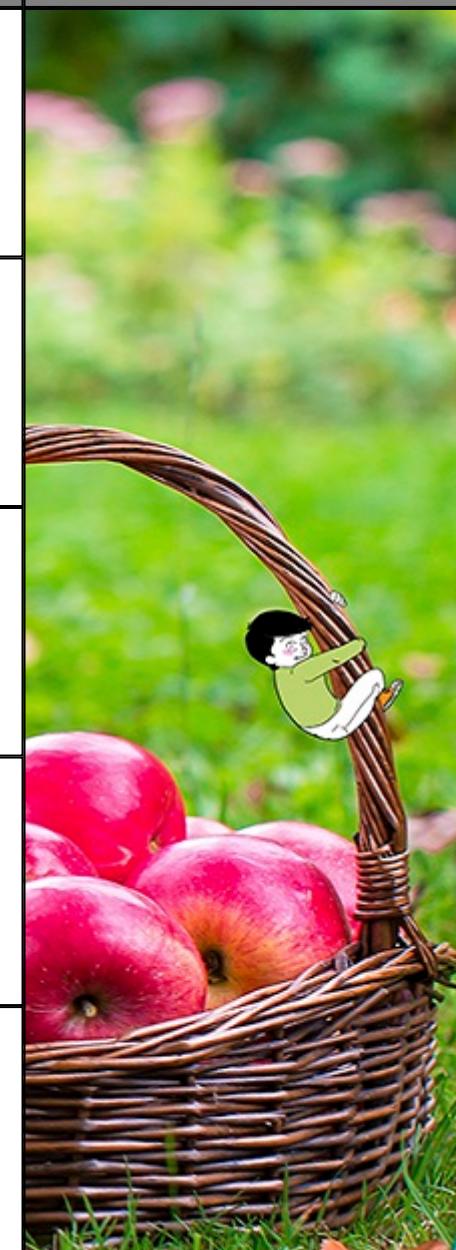


ST THEODORIT Les Crocs minions Restaurant scolaire-1
Du 19/01/2026 au 23/01/2026

Menu



| | |
|----------|---|
| Lundi | <p>Salade de blé, maïs et poivron - Vinaigrette Emincé de cuisse de poulet - Sauce champignons /Morceaux de colin d'Alaska MSC - Sauce champignons Brocolis La Charlette (Fromagerie RISSOAN) (lait vache et brebis) Pomme Bio </p> |
| Mardi | <p>Carottes Bio râpées - Vinaigrette aux agrumes Clafoutis vegetarien du chef au boulgour Haricots verts Bio à l'ail Mimolette Bio Flan nappé caramel</p> |
| Mercredi | |
| Jeudi | <p>Potage de potimarron (concentré) Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce curcuma Riz Bio créole Emmental Bio Banane Bio </p> |
| Vendredi | <p>Salade verte Bio - Vinaigrette au balsamique Assiette de charcuteries (jambon , rosette, cervelas) /Omelette du chef (MEA) Pommes de terre vapeur Fromage à raclette Cake du chef au chocolat </p> |



*Menus susceptibles de variation selon les approvisionnements.
 Veuillez vous referer au corps du bon de livraison ci dessous pour l'origine des viandes.*

ST THEODORIT Les Crocs minions Restaurant scolaire-1

Du 26/01/2026 au 30/01/2026

Menu



Lundi

Chou rouge râpé - Vinaigrette aux pommes
 Sauté de porc - Sauce diable
 /Saucisse végétale (goût merguez) - Sauce diable
Semoule Bio
 Cantal AOP
 Crème dessert au chocolat

Mardi

Salade de pommes de terre, oignons et cornichons - Vinaigrette
 Filet de lieu noir MSC - Sauce crème
 Carottes CE2 (certif. environnementale niv 2)
Gouda Bio
 Poire

Mercredi

Clafoutis au fromage
 Steak haché au veau - Sauce aux épices
 /Filet de Poisson pané MSC
 Petits pois CE2
 Suisse fruité
 Kiwi

Vendredi

Céleri râpé - Sauce bulgare
 Pastachiches (Semoule de blé et farine de pois chiches) HVE sauce arrabiata
Le Lozère (Duo Lozere-48)
 Compote fraîche pomme Bio ananas

