

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

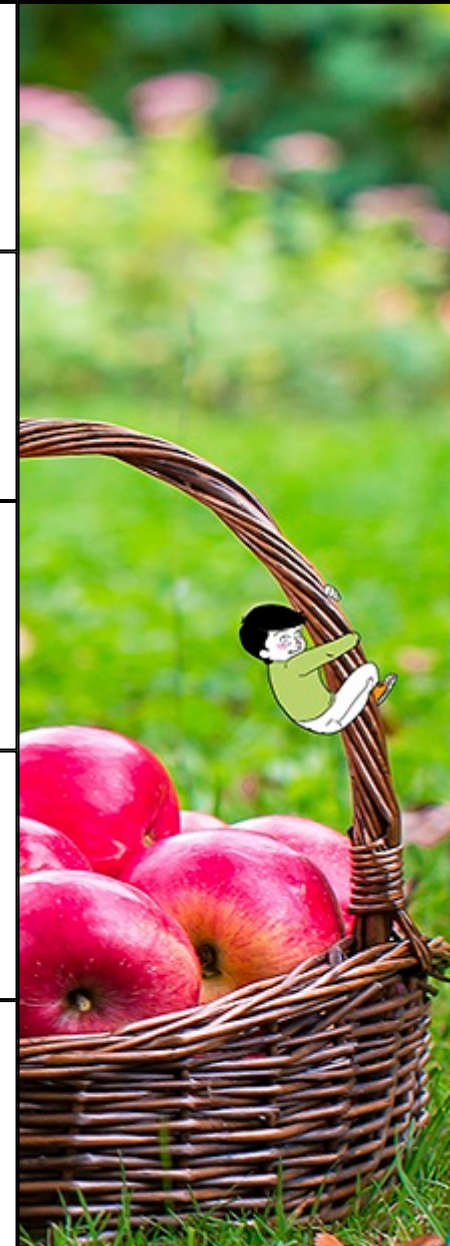
Mercredi

Jeudi

Oeuf dur Bio - , 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



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

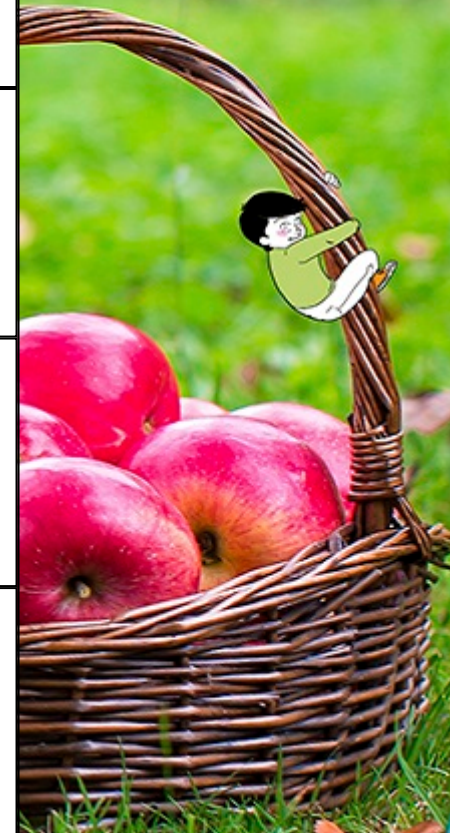
Mercredi

Jeudi

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 🇫🇷







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

ST THEODORIT Les Crocs minions Restaurant scolaire-1




Du 19/01/2026 au 23/01/2026

Menu

Lundi






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 

Mardi




Carottes Bio râpées  - Vinaigrette aux agrumes
 Clafoutis vegetarien du chef au boulgour
Haricots verts Bio à l'ail 
Mimolette Bio 
 Flan nappé caramel

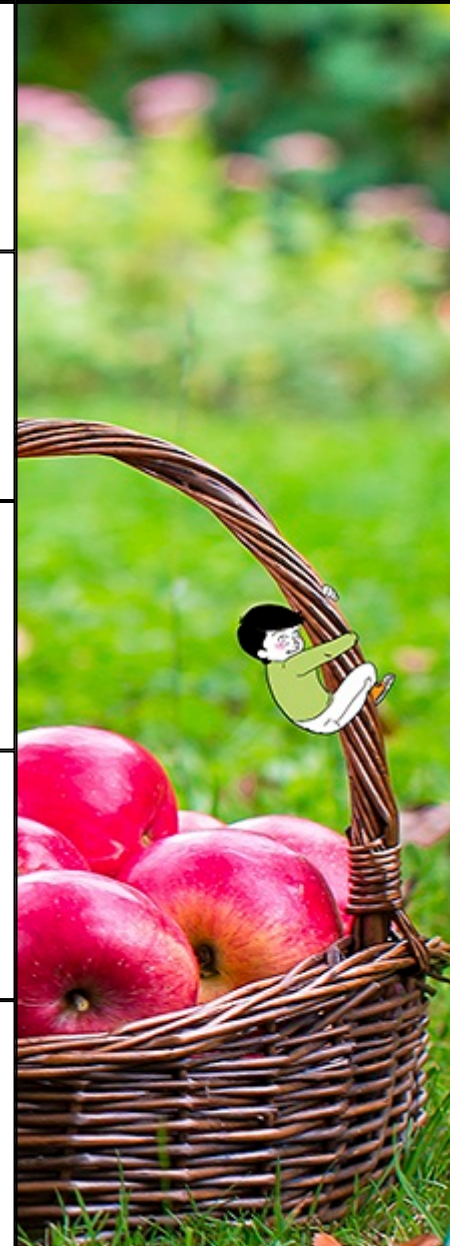
Mercredi

Jeudi

Potage de potimarron (concentré) 
 Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce curcuma
Riz Bio créole 
Emmental Bio 
Banane Bio 

Vendredi

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 



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

Jeudi

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 🇬🇧 🍷

