






École Sacré Coeur

	Repas végétarien 	Epiphanie	
lundi 05 janvier	mardi 06 janvier	jeudi 08 janvier	vendredi 09 janvier
FRIAND AU FROMAGE	CHIFFONNADE DE LAITUE	CELERI REMOULADE	SALADE DE RIZ MAÏS ET CIBOULETTE
CORDON BLEU	BOULETTE THAI	SAUTE DE PORC LOCAL A LA MOUTARDE 	GRATIN DE POISSON BLANC
PETITS POIS AUX OIGNONS	RIZ PILAF	SEMOULE BIO 	BROCOLIS
COQUILLETES HVE 	HARICOTS VERTS A L'AIL	GRATIN DE CHOU-FLEUR	ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE
FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE
FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC AU FRUIT	GALETTE DES ROIS	FRUIT DE SAISON

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 





Produits Labellisés 

Produit Local 


Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

École Sacré Coeur




		Repas végétarien 	
lundi 12 janvier	mardi 13 janvier	jeudi 15 janvier	vendredi 16 janvier
CHOU ROUGE EMINCE VINAIGRETTE	ROSETTE	MACEDOINE DE LEGUMES	FRIAND AU FROMAGE
SAUTÉ DE POULET LOCAL FORESTIERE 	DINDE FACON BLANQUETTE	PANE FROMAGER	COLIN MEUNIERE
BLE AU BEURRE	PETITS POIS AU JUS	RIZ	CAROTTES GLACÉES
PRINTANIERE DE LEGUMES	BOULGOUR BIO A LA TOMATE 	POTIMARRON RÔTI	SEMOULE
FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE
YAOURT LOCAL AUX FRUITS 	FRUIT DE SAISON	TARTE AUX POMMES	FRUIT DE SAISON

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.


Menus JANVIER FEVRIER 2026

École Sacré Coeur

Repas végétarien 				
lundi 19 janvier		mardi 20 janvier		vendredi 23 janvier
SALADE VERTE AU FROMAGE		CÉLERI RÉMOULADE		TABOULE
NUGGETS DE BLE		CHIPOLATA LOCALE AUX HERBES 	SAUTE DE POULET LOCAL 	BEIGNET AU POISSON
RIZ PILAF		COQUILLETES HVE 	SEMOULE HVE 	EPINARDS A LA CREME
PETITS POIS AU JUS		HARICOTS VERTS À L'AIL	CAROTTES AU CUMIN	PENNES HVE 
FROMAGE/LAITAGE		FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE
CREME A LA VANILLE		FRUIT DE SAISON	TARTE AU FLAN	FRUIT DE SAISON

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 


Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.


École Sacré Coeur



	Repas végétarien		
lundi 26 janvier	mardi 27 janvier	jeudi 29 janvier	vendredi 30 janvier
MACEDOINE DE LEGUMES A LA MAYONNAISE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	BETTERAVES VINAIGRETTE	PATE DE CAMPAGNE
BOULETTE AU BOEUF SAUCE ORIENTALE	PANÉ FROMAGER	SAUTE DE POULET LOCAL AUX OLIVES	GRATIN DE POISSON
NBLE A LA TOMATE	TORTIS HVE	PURÉE DE POMMES DE TERRE	HARICOTS PLATS
NAVETS GLACÉS	CHOU-FLEUR GRATINÉ	CAROTTES BRAISEES	COQUILLETES HVE
FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE
FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS A LA VANILLE	GATEAU YAOURT DU CHEF	FRUIT DE SAISON

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 



Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.








lundi 02 février	mardi 03 février	jeudi 05 février	vendredi 06 février
SALADE DE POMME DE TERRE FACON GRAND-MERE (OIGNON ROUGE, PERSIL)	CAROTTES RAPÉES	JAMBON BLANC	FEUILLETE AU FROMAGE
TARTE AU FROMAGE	SAUTE DE PORC SAUCE BARBECUE	BOURGUIGNON (BOEUF LOCAL) 	FRICASSEE DE POISSON MSC GRATINE 
BROCOLI A L'AIL	PUREE DE POMME DE TERRE	COQUILLETES	CHOU-FLEUR ROTI
RIZ	BUTTERNUT ROTI AU MIEL	PETITS POIS AUX OIGNONS	BOULGOUR A LA TOMATE
FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE
CREPE AU SUCRE	FRUIT DE SAISON	DONUTS	FRUIT DE SAISON

Produits Bio Produits Pêche durable Produits Labellisés Produit Local 


Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.


École Sacré Coeur



		Repas végétarien 	
lundi 09 février	mardi 10 février	jeudi 12 février	vendredi 13 février
SALADE DE LENTILLES LOCALES A L'ECHALOTE 	PÂTE DE CAMPAGNE	HOUMOUS	SALADE FROMAGERE
CHIPOLATAS LOCALES AUX HERBES 	SAUTE DE POULET A LA TOMATE	QUICHE AU FROMAGE	BEIGNET DE POISSON
CAROTTES FACON VICHY	SEMOULE HVE 	HARICOTS VERTS SAUTÉS	PUREE DE POMMES DE TERRE
RIZ	CHOU-FLEUR ROTI AU PAPRIKA	PÂTES LOCALES 	POÊLÉE DE LÉGUMES HIVERNAUX
FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE
FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS AU CHOCOLAT	BEIGNETS AU CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 


Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.


École Sacré Coeur



Repas végétarien 	Mardi-Gras	REPAS À THÈME MONTAGNE	
lundi 16 février	mardi 17 février	jeudi 19 février	vendredi 20 février
SALADE VERTE VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES	PATE DE CAMPAGNE ET CONDIMENTS	
BOULETTES DE BLÉ FAÇON THAÏ	PORC A LA MOUTARDE	TARTIFLETTE	
PENNES	SEMOULE	SALADE VERTE VINAIGRETTE	
BROCOLIS	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS		
FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	
FRUIT DE SAISON	BEIGNET	SALADE DE FRUITS	



Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.