



MAIRIE DE SAINT GERMAIN DE LUSIGNAN



RESTAURANT SCOLAIRE

MENU DU 5 AU 30 JANVIER 2026



LUNDI	Du 5 au 9 Janvier	qualité	Du 12 au 16 Janvier	qualité	Du 19 au 23 Janvier	qualité	Du 26 au 30 Janvier	qualité
	Repas végétarien Soupe de légumes Haricots rouge à la mexicaine Riz créole Gouda Fruits au sirop	● ● ●	Salade de betteraves Pates Sauce Carbonara Fromage Fruit frais de saison	● ● ● ●	Coleslaw Blanquette de dinde Semoule Petit-suisse Fruit frais de saison	● ● ● ●	Repas végétarien Velouté de poireaux Quiche au fromage blanc Salade verte Fromage Fruit frais de saison	● ● ● ●
MARDI	Radis noir râpés Poulet rôti Petit-pois à la française Emmental Crème dessert	● ● ● ●	Potage maïs-patates douces Bœuf Goulasch Haricots-verts Chèvre Riz au lait	● ● ● ●			Céleri rave aux raisins Longe de porc à la moutarde Lentilles paysannes Saint Paulin Yaourt sucré	● ● ● ●
MERCREDI								
JEUDI	Tourin à la tomate Sauté de porc aux poires Pommes rissolées Mimolette Fruit frais de saison	● ● ● ●	Repas végétarien Iceberg aux croûtons Parmentier Aux lentilles corail Camembert Fromage blanc au miel	● ● ● ●	Mousse de foie et son toast Riz à la cantonnaise <small>(Dès de jambon, pois, carottes, œuf)</small> Emmental Fruit frais de saison	● ● ● ●	L'Alsace Soupe à l'oignon Flammenküche Salade Munster Moelleux aux pommes	● ● ● ●
VENDREDI	Batavia-maïs-graines de courges Calamars à la romaine Chou fleur doré Fromage Galette des rois	● ● ●	Chou chinois sauce blanche Fricassée de la mer Blé pilaf Fromage Fruit frais de saison	● ● ● ●	Purée de pdt, céleri et poires Paleron de bœuf braisé Gouda Yaourt nature sucré	● ● ● ●	Carottes râpées Filet de colin au gingembre Ecrasée de pomme de terre Fromage Fruit frais de saison	● ● ● ●

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Toutes nos viandes de 1ère catégorie sont d'origine "France"

Le poisson du jour: poisson frais

Origine des produits:

FRAIS

IGP



AOP



MSC



FAIT MAISON



LABEL ROUGE



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Le produit du mois

