

# Restaurant scolaire du Theil de Bretagne

## Menu de Janvier 2026



<b>Lundi 05 janvier</b> Salade de cervelas Cordon Bleu Pâtes et haricots verts Fruit de saison	<b>Lundi 12 janvier</b> Crêpe au fromage Ragoût de bœuf Semoule Fruit de saison	<b>Lundi 19 janvier</b> Velouté de chou-fleur Paëlla de poulet Salade Fruit de saison	<b>Lundi 26 janvier</b> Salade de carottes et pommes Boulettes de bœuf Fusilli /Salade Cocktail de fruits
<b>Mardi 06 janvier</b> Surimi mayonnaise Fricassée à l'ancienne Riz et petits pois Galette des rois	<b>Mardi 13 janvier</b> Carottes vinaigrette Cuisse de poulet au four Gratin de brocoli et chou-fleur Compote de pomme	<b>Mardi 20 janvier</b> Rillette de poulet Rougail saucisses Purée Crème à la vanille	<b>Mardi 27 janvier</b> Crème au Cèpes Roti de porc Semoule et haricots verts Marbré
<b>Jeudi 08 janvier</b> Soupe de légumes anciens Boulettes de pois chiches Purée Yaourt aux fruits	<b>Jeudi 15 janvier</b> Potage de légumes Ragout de lentilles et légumes Riz Fromage blanc	<b>Jeudi 22 janvier</b> Salade de pois chiches Spaghetti Pomodoro salade Fromage blanc / Spéculoos	<b>Jeudi 29 janvier</b> Nouvel an chinois
<b>Vendredi 09 janvier</b> Betteraves ciboulette Poisson en sauce Pommes de terre à la provençale Banane au chocolat	<b>Vendredi 16 janvier</b> Salade de pommes de terre Filet de poisson Petits pois et carottes Glace	<b>Vendredi 23 janvier</b> Feuilleté Filet de merlu / sauce au beurre Blé et brunoise de légumes Crêpe au sucre	<b>Vendredi 30 janvier</b> Betteraves vinaigrette Croquettes de poisson Purée de patate douce Yaourt sucré

Les menus sont susceptibles de varier en fonction de l'approvisionnement des commandes. Merci de votre compréhension.

L'origine de la viande bovine, porc et volaille est française.

