



Ville de Rochebon

Menus du restaurant scolaire - école élémentaire

	Lundi	Mardi tout Bio	Mercredi	Jeudi - Galette des rois	Vendredi
Semaine 02	5-janv.	6-janv.	7-janv.	8-janv.	9-janv.
Menus du 5 au 9 janvier 2026	Friand au fromage	Coleslaw d'hiver Bio	Bio	Salade verte au fromage	Carottes râpées Bio
	Bruschetta façon pizza du chef	-			Céleri rémoulade
	Steak haché sauce barbecue	Hachis végétal Bio	Bio	Bolognaise (boeuf Bio)	Sauté de porc à la moutarde
	Haricots verts Bio	(haché de pois Bio)	Bio	Tortis Bio	Chou-fleur
	Mimolette	Brie Bio	Bio	Emmental râpé	Bûche de chèvre
	Pomme Bio	Compote de pommes Bio	Bio	Compote de fruits	Galette des rois
	Fruit de saison Bio	-			Clémentines
					Fruit de saison
	Lundi	Mardi tout Bio	Mercredi	Jeudi - repas bas carbone	Vendredi
Semaine 03	12-janv.	13-janv.	14-janv.	15-janv.	16-janv.
Menus du 12 au 16 janvier 2026	Emincé de chou chinois vinaigrette thaï	Salade de riz au thon (riz Bio)	Bio	Salade d'endives aux noix vinaigrette	Velouté de légumes verts Bio
	Salade de crudités Bio du chef	-		-	Salade de pâtes Bio sauce cocktail
	Sauté de poulet label BBC sauce forestière	Omelette au jambon (oeufs Bio)	Bio	Emincé de dinde sauce tomate basilic	Salade de haricots rouges aux oignons
	Potatoes au paprika	Petits pois Bio au jus	Bio	Semoule bio	Marmite de colin MSC aux petits légumes
	Cantal AOP	Vache qui rit Bio	Bio	Bûche mi-chèvre	Carottes locales Bio glacées
	Suisses aromatisés	Poire Bio	Bio	Salade de fruits du chef	Saint Paulin
	Fromage blanc au coulis de fruits	-			Banane Bio
					Fruit de saison

Produit Biologique

AOP = Appellation d'Origine Protégée
BBC = Bleu Blanc Cœur

Ancrage territorial

CE2 = Certification Environnementale niveau 2

Produit labellisé

IGP = Indication Géographique Protégée
HVE = Haute Valeur Environnementale

Repas à thème

MSC = label de pêche responsable
MEA = mieux être animal

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.



Cuisiniers
du Centre-Val de Loire





Ville de Rochebon

Menus du restaurant scolaire - école élémentaire

		Lundi tout Bio	Mardi - repas sport d'hiver	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		19-janv.	20-janv.	21-janv.	22-janv.	23-janv.
Menus d'hiver	Céleri Bio rémoulade	Bio	Bouillon aux vermicelles	Chou rouge râpé	Carottes locales Bio vinaigrette	Saucisson à l'ail et cornichons
	Boulettes végétales Bio en couscous (Semoule Bio)	Bio	Tartiflette	Aiguillettes de poulet tex mex	Poisson pané MSC	Sauté de boeuf à l'indienne
	Emmental Bio	Bio	Salade verte Bio	Potatoes	Epinards label CE2 à la béchamel	Purée de légumes Bio
	Fruit de saison Bio	Bio	Tarte au fromage blanc	Fromage Bio	Bûche mi-chèvre	Fromage blanc local sucré
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi tout Bio	
Menus du 26 au 30 janvier 2026	26-janv.	27-janv.	28-janv.	29-janv.	30-janv.	
	Macédoine de légumes à la mayonnaise		Carottes râpées locales vinaigrette	Chou blanc, pommes Bio, sauce fromage blanc au curry	Velouté de butternut	Betteraves Bio vinaigrette
	Poireaux vinaigrette		Radis noir râpé rémoulade			
	Brandade de poisson MSC du chef	MSC	Boulettes au boeuf sauce orientale	Chipolatas	Sauté de poulet label BBC aux olives	Pasta party (pâtes Bio)
	Salade verte Bio	Bio	Riz Bio aux petits légumes	Semoule Bio	Haricots beurre label CE2	sauce au fromage Bio
Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.	Vache qui rit Bio	Bio	Assortiment de fromages	Camembert Bio	Verre de lait Bio	Emmental Bio
	Fruit de saison		Île flottante du chef	Crème aux oeufs du chef	Brownie	Fruit de saison Bio
	Fruit de saison		Liégeois vanille		Flan pâtissier	
	Produit Biologique	Bio	Ancrage territorial	Produit labellisé	Repas à thème	
	AOP = Appellation d'Origine Protégée BBC = Bleu Blanc Cœur		CE2 = Certification Environnementale niveau 2	IGP = Indication Géographique Protégée HVE = Haute Valeur Environnementale		MSC = label de pêche responsable MEA = mieux être animal

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.



Cuisiniers
du Centre-Val de Loire





Ville de Rochebon

Menus du restaurant scolaire - école élémentaire

Lundi - repas bas carbone		Mardi	Mercredi	Jeudi - repas crêpes	Vendredi
Semaine 06 2-févr.	Céleri Bio rémoulade	Potage de légumes Bio de saison	Salade composée	Carottes râpées Bio Champignons à la crème	Oeuf sur label MEA mayonnaise
	-	-	-	-	Mousse de foie
	Boulettes de lentilles Bio	Haché au veau sauce crème moutardée	Quiche du chef	Fricassée de poisson MSC gratiné	Rôti de porc aux champignons
	Petits pois Bio	Riz Bio	Salade verte	Brocolis Bio à l'ail	Purée de patate douce
	Chanteneige Bio	Fromage local	Verre de lait Bio	Mimolette	Assortiment de fromages
Semaine 07 9-févr.	Compote pomme-banane Bio du chef	Pomme HVE	Gâteau au yaourt du chef	Crêpe au sucre du chef	Orange Bio
	-	Fruit de saison	-	-	Fruit de saison Bio
	Lundi	Mardi - journée des légumineuses		Mercredi	Jeudi tout Bio
	Crème Dubarry Bio	Salade verte Bio, maïs, haricots rouges	Betteraves Bio vinaigrette	Salade Coleslaw Bio	Vendredi
	Pilon de poulet et ketchup	Jambon braisé	Pizza	Flan aux oeufs Bio	13-févr.
Semaine 07 10-févr.	Pommes de terre sautées	Purée de pois cassés	Salade verte	Haricots verts Bio sautés	Repas de vacances
	Camembert Bio	Fromage Bio	Laitage	Edam Bio	
	Clémentines	Fondant citron pois chiches	Fruit de saison	Millefeuille de génoise à la confiture de fraise et fromage blanc Bio	
	Fruit de saison	-	-	-	
	Produit Biologique	Ancre territorial	Produit labellisé	Repas à thème	
Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées. AOP = Appellation d'Origine Protégée BBC = Bleu Blanc Cœur CE2 = Certification Environnementale niveau 2 IGP = Indication Géographique Protégée HVE = Haute Valeur Environnementale MSC = label de pêche responsable MEA = mieux être animal					



Cuisiniers
du Centre-Val de Loire

