

Restaurant Scolaire de ST Gemme

Menu du Lundi 5 Janvier au Vendredi 9 Janvier 2026

Repas Végétarien			
Lundi 5 Janvier	Mardi 6 Janvier	Jeudi 8 Janvier	Vendredi 9 Janvier
● Betteraves , Vinaigrette	● Carottes râpées , Vinaigrette	● Velouté de potiron	● Macédoine mayonnaise
Chipolatas aux herbes	● Chili sin carne pois BIO	Émincé de dinde concassé de tomates au basilic	Poisson frais du moment , Sauce au citron
● Coquillettes BIO	● Riz pilaf	● Écrasé de pommes de terre du chef	● Blé aux oignons
Mimolette		● Yaourt nature BIO	
● Fruit de saison	Galette des rois frangipane	● Fruit de saison	● Duo de compote de pomme et fromage blanc au speculoos

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - ● Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Restaurant Scolaire de ST Gemme

Menu du Lundi 12 Janvier au Vendredi 16 Janvier 2026

Lundi 12 Janvier	Mardi 13 Janvier	Repas Végétarien	Vendredi 16 Janvier
Coleslaw , Vinaigrette	Salade de riz au thon	Velouté de légumes verts	Crêpe au fromage
Sauté de poulet forestière	Rôti de porc , Jus lié viande	Torsade de blé et pois chiches HVE , Sauce aux 3 fromages gorgonzola AOP	Pêche du moment MSC , Sauce aux herbes
Potatoes au paprika	Haricots beurre à l'ail	Salade verte , Vinaigrette	Carottes glacées
	Édam		Saint Paulin
Yaourt aux fruits LOCAL	Fruit de saison	Crumble aux pommes, poires et spéculoos	Compote de fruits

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Restaurant Scolaire de ST Gemme

Menu du Lundi 19 Janvier au Vendredi 23 Janvier 2026

Repas Végétarien				
Lundi 19 Janvier	Mardi 20 Janvier	Jeudi 22 Janvier	Vendredi 23 Janvier	
Œuf dur mayonnaise	Radis	Rosette lyonnaise et cornichons	Potage aux poireaux et pommes de terre	
Boulette aux lentilles vertes BIO sauce tomate	Pilon de poulet rôti mariné , Sauce tex mex	Sauté de Boeuf au curry	Beignets au poisson , Sauce tartare	
Riz pilaf	Semoule BIO	Purée de brocolis	Épinards à la crème	
	Tomme noire		Yaourt nature BIO	
Crème dessert à la vanille	Fruit de saison	Flan à la coco	Compote de fruits	

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Restaurant Scolaire de ST Gemme

Menu du Lundi 26 Janvier au Vendredi 30 Janvier 2026

Repas Végétarien				
Lundi 26 Janvier	Mardi 27 Janvier	Jeudi 29 Janvier	Vendredi 30 Janvier	
Macédoine mayonnaise Couscous végétarien Semoule BIO Légumes couscous d'Hiver Cantal AOP Fruit de saison	Vinaigrette , Salade de blé et maïs Boulettes au bœuf à l'orientale Chou fleur gratiné	Velouté de butternut Sauté de poulet aux olives Gratin dauphinois	Betteraves , Vinaigrette Parmentier de colin MSC Salade verte Yaourt nature BIO	
	Liégeois à la vanille	Gâteau au chocolat du chef	Fruit de saison	

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Restaurant Scolaire de ST Gemme

Menu du Lundi 2 Février au Vendredi 6 Février 2026

Lundi 2 Février	Mardi 3 Février	Repas Végétarien	Vendredi 6 Février
Potage de légumes	Carottes râpées , Vinaigrette	Céleri rave en remoulade au curry	
Escalope Viennoise , Sauce tomate	Tartiflette aux pommes de terre	Jambalaya de haricots rouges et légumes, et riz	Fricassée de colin MSC gratiné
Brocolis	Salade verte		Purée de patates douces
Édam			Buchette de Chèvre
Crêpe au sucre	Fruit de saison	Banane au chocolat	Compote de fruits

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.