



## Menus N° 3

**Du 05 Janvier 2026  
Au 11 Janvier 2026**

### **SCOLAIRES VALROS** *Hiver 2025-2026*

☺ Repas préparés Maison  
**Composition des salades**

Poêlée Lyonnaise : haricots verts, pommes de terre, champignons, carottes lardons

#### **LUNDI** Déjeuner

SALADE DE MACHE BIO ☺

COURGETTES FARCIES ☺

SAMOS

GALETTE DES ROIS

#### **MARDI** Déjeuner

TARTE DE LEGUMES ☺

OMELETTE NATURE ☺

GRATIN DE POIREAUX ET POMMES  
DE TERRE ☺

FROMAGE BLANC NATURE

COCKTAIL DE FRUITS

#### **JEUDI** Déjeuner

SALADE COLESLAW ☺

ROTI DE PORC  
SAUCE CHARCUTIERE ☺

POEELE LYONNAISE ☺

LEERDAMMER

COMPOTE DE FRUIT BIO

#### **VENDREDI** Déjeuner

VELOUTE DE COURGE ☺

CABILLAUD SAUCE CURRY ☺

PETIT POIS ☺

YAOURT NATURE

FRUIT DE SAISON BIO



## Menus N° 4

Du 12 Janvier 2026

Au 18 Janvier 2026

**SCOLAIRES VALROS**

*Hiver 2025-2026*

☺ Repas préparés Maison  
Composition des salades

### LUNDI Déjeuner

POTAGE SAINT GERMAIN ☺

GRATIN DE POMMES DE  
TERRE  
ET COMTE ☺

GOUDA

CREME CARAMEL BIO

### MARDI Déjeuner

SALADE VERTE ☺

BŒUF TEX MEX ☺

POMMES DAUPHINE

YAOURT NATURE

BROWNIE CHOCOLAT

### JEUDI Déjeuner

CHOU FLEUR VINAIGRETTE ☺

BOULETTES DE VEAU  
SAUCE TOMATE ☺

BLE ☺

CHEVRE BIO

MOUSSE AU CHOCOLAT

### VENDREDI Déjeuner

SALADE D'ENDIVES POMME  
EMMENTAL ET NOIX ☺

PARMENTIER DE POISSON ☺

CHANTENEIGE

COMPOTE DE FRUITS BIO



## Menus N° 5

**Du 19 Janvier 2026  
Au 25 Janvier 2026**

### *SCOLAIRES VALROS* *Hiver 2025-2026*

 Repas préparés Maison  
**Composition des salades**

Salade de pâtes : pâtes, dés de jambon, olives noires.

#### **LUNDI** Déjeuner

BETTERAVES ROUGES  
EN SALADE 

BOUCHEES A LA REINE 

POELLE DE LEGUMES 

SAINT PAULIN

COMPOTE DE FRUITS BIO

#### **MARDI** Déjeuner

SALADE DE PATES 

JAMBON BRAISES 

CHOU BRAISE 

CANTAL

FRUIT DE SAISON

#### **JEUDI** Déjeuner

CHOU ROUGE EN SALADE 

BURGER VEGETARIEN 

FRITES

CHEVRE

COMPOTE DE FRUITS BIO

#### **VENDREDI** Déjeuner

CREME DE POTIRON 

SAUMONETTE A LA CATALANE 

POEELE DE RIZ CAROTTES  
ET POIREAUX 

BRIE

COMPOTE DE FRUITS BIO



## Menus N° 6

Du 26 Janvier 2026

Au 1<sup>er</sup> Février 2026

### SCOLAIRES VALROS

Hiver 2025-2026

☺ Repas préparés Maison

#### Composition des salades

- Salade M C B : Salade verte, carotte, céleri, betterave.
- Salade Mexicaine : haricots rouges, poivrons rouges, maïs, maquereaux.

#### LUNDI Déjeuner

SALADE MEXICAINE ☺

FILET DE POULET  
SAUCE CHAMPIGNONS ☺

HARICOTS VERTS ☺

COMTE

COMPOTE DE FRUITS BIO

#### MARDI Déjeuner

VELOUTE POIREAUX  
POMMES DE TERRE ☺

POISSON A L'INDIENNE ☺

SEMOULE

FROMAGE BLANC NATURE

FRUIT SAISON

#### JEUDI Déjeuner

SALADE DE RIZ ☺

OMELETTE NATURE ☺

CAROTTES VICHY ☺

BREBIS

FLAN VANILLE CAMEL

#### VENDREDI Déjeuner

SALADE M C B ☺

DAUBE PROVENCALE ☺

PATES BIO

PETIT SUISSE NATURE

FRUIT DE SAISON



## Menus N° 7

**Du 02 Février 2026  
Au 08 Février 2026**

**SCOLAIRES VALROS**

*Hiver 2025-2026*

☺ Repas préparés Maison  
**Composition des salades**

### **LUNDI** Déjeuner

MENU  
A  
THEME

### **MARDI** Déjeuner

VELOUTE DE PANAIS ☺  
SAUTE DE POULET  
AUX CHAMPIGNONS ☺  
POEELE DE BLE  
ET CAROTTES ☺  
CHANTENEIGE  
LIEGEOIS AU CHOCOLAT

### **JEUDI** Déjeuner

SALADE DE MACHE  
ET ŒUF DUR ☺  
TARTIFLETTE VEGETARIENNE ☺  
FROMAGE BLANC NATURE  
FRUIT DE SAISON BIO

### **VENDREDI** Déjeuner

MOUSSE DE CANARD ☺  
FILET DE POISSON  
SAUCE SICILIENNE ☺  
EPINARDS ET RIZ BIO ☺  
CAMEMBERT  
FRUIT DE SAISON