



Restaurant Scolaire de Meursac

Menu du 05 au 09 janvier 2026

Repas Végétarien

	lundi 05 janv.	mardi 06 janv.	jeudi 08 janv.	vendredi 09 janv.
Hors d'œuvre	Betteraves, Vinaigrette	Carottes râpées, Vinaigrette	Velouté de potiron	Macédoine de légumes, Vinaigrette
Plat protidique	Dos de colin MSC, Sauce à la crème	Omelette fromagère	Chipolatas	Sauté de dinde
Accompagnement	Coquillettes BIO	Riz BIO	Choux fleurs en gratin	Cœur de blé BIO
Dessert	Beignet aux pommes	Duo de compote de pomme et fromage blanc au speculoos	Galette des rois frangipane	Fruit de saison

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende :

Produit Bio

Produit Local

Produit Labellisé



Restaurant Scolaire de Meursac

Menu du 12 au 16 janvier 2026

Repas Végétarien

	lundi 12 janv.	mardi 13 janv.	jeudi 15 janv.	vendredi 16 janv.
Hors d'œuvre	Saucisson à l'ail, Cornichons	Salade de riz au thon	Velouté de légumes verts	Crêpe au fromage
Plat protidique	Bolognaise au boeuf	Cordon bleu de dinde	Curry de haricots rouges	Pêche du moment, Sauce aux herbes
Accompagnement	Tortis BIO 	Haricots beurre à l'ail	Patates douces rôties aux thym	Pommes de terre persillées
Dessert	Yaourt aux fruits LOCAL 	Fruit de saison	Liégeois au chocolat	Fruit de saison

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende :

 Produit Bio

 Produit Local

 Produit Labellisé



Restaurant Scolaire de Meursac

Menu du 19 au 23 janvier 2026

Repas Végétarien

	lundi 19 janv.	mardi 20 janv.	jeudi 22 janv.	vendredi 23 janv.
Hors d'œuvre	Œuf dur mayonnaise	Potage de légumes	Betteraves	Potage Parmentier
Plat protidique	Colombo de poulet	Pizza tomate mozzarella	Sauté de Boeuf au curry	Beignets au poisson, Sauce tartare
Accompagnement	Petits pois au jus	Semoule BIO 	Pommes de terre persillées	Épinards à la crème
Dessert	Crème dessert à la vanille	Fruit de saison	Clafoutis aux poires	Fruit de saison

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende :

 *Produit Bio*

 *Produit Local*

 *Produit Labellisé*



Restaurant Scolaire de Meursac

Menu du 26 au 30 janvier 2026

Repas Végétarien

	lundi 26 janv.	mardi 27 janv.	jeudi 29 janv.	vendredi 30 janv.
Hors d'œuvre	Taboulé de boulgour d'Hiver	Carottes râpées, Vinaigrette	Velouté de butternut	Saucisson à l'ail, Cornichons
Plat protidique	Pilon de poulet rôti aux herbes	Bolognaise végétarienne et parmesan AOP	Sauté de porc	Parmentier de colin MSC
Accompagnement	Carottes vapeur	Tortis BIO	Potatoes au paprika	Salade verte
Dessert	Gaufre liégeoise	Fruit de saison	Gâteau au yaourt du chef	Fruit de saison

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende :

Produit Bio

Produit Local

Produit Labellisé



Restaurant Scolaire de Meursac

Menu du 02 au 06 février 2026

Repas Végétarien

	lundi 02 févr.	mardi 03 févr.	jeudi 05 févr.	vendredi 06 févr.
Hors d'œuvre	Potage de légumes	Carottes râpées, Vinaigrette	Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge	Friand au fromage
Plat protidique	Escalope Viennoise, Sauce tomate	Tartiflette aux pommes de terre	Jambalaya de haricots rouges et légumes, et riz	Fricassée de colin MSC gratiné
Accompagnement	Boulgour	Salade verte	Riz basmati façon pilaf	Frites
Dessert	Crêpe du chef	Fruit de saison	Fruit de saison	Fromage blanc à la confiture de fraises

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende :

Produit Bio

Produit Local

Produit Labellisé