



Cénac
LE VILLAGE AUX ROCHES DE BORDEAUX



MAIRIE DE CENAC
RESTAURANT SCOLAIRE

MENU DU 5 AU 30 JANVIER 2026



	Du 5 au 9 Janvier	qualité	Du 12 au 16 Janvier	qualité	Du 19 au 23 Janvier	qualité	Du 26 au 30 Janvier	qualité
LUNDI	Repas végétarien Soupe de légumes Haricots rouge à la mexicaine Riz créole Gouda Fruits au sirop <i>Pain + chocolat + lait</i>		Salade de betteraves Pates Sauce Carbonara Saint Nectaire Fruit frais de saison <i>Barre Bretonne + flan + compote</i>		Coleslaw Blanquette de dind Semoule Petit-suisse Fruit frais de saison <i>Cake marbré + lait + fruit</i>		Repas végétarien Velouté de poireaux Quiche au fromage blanc Salade verte Emmental Fruit frais de saison <i>Céréales + lait + raisins secs</i>	
MARDI	Radis noir râpées Poulet rôti Petit-pois à la française Emmental Liégeois <i>Brioche + confiture + compote</i>		Potage maïs-patates douces Bœuf Goulsch Haricots-verts Coulommiers Riz au lait <i>Pain + pâte à tartiner + fruit</i>		Mousse de foie et son toast Riz à la cantonnaise (Dès de jambon, pois, carottes, œuf) Brie Fruit frais de saison <i>Brioche + confiture + compote</i>		Céleri rave aux raisins Longe de porc à la moutarde Lentilles paysannes Saint Paulin Yaourt à la vanille <i>Pain + pâte à tartiner + fruit</i>	
MERCREDI	Velouté de butternut Rôti de veau Carottes glacées Fromage Pâtisserie du chef <i>Yaourt aro + cake + fruit</i>		Chou rouge-poire-noix Pizza Reine Salade Fromage Galette des rois <i>Pain + confiture + compote</i>		Bouillon aux vermicelles Poisson du jour Gratin de brocolis Fromage Salade d'oranges <i>Croissant + yaourt + abricots secs</i>		Batavia aux croûtons Poulet mariné Tex-Mex Duo d'haricots Fromage Crumble poires-spéculoos <i>Brioche + confiture + flan</i>	
JEUDI	Tourin à la tomate Sauté de porc aux poires Pommes rissolées Mimolette Fruit frais de saison <i>pain + confiture + fruit</i>		Repas végétarien Iceberg aux croûtons Parmentier Aux lentilles corail Edam Fromage blanc au miel <i>Flan + cake + fruit</i>		Repas végétarien Soupe « orange » Lasagnes épinards-chèvre Salade mêlée Mimolette Flan au caramel <i>pain + confiture + fruit</i>		L'Alsace Soupe à l'oignon Flammenküche Salade Munster Moelleux aux pommes <i>Barre Bretonne + flan + compote</i>	
 VENDREDI	Batavia-maïs-graines de courges Calamars à la romaine Chou fleur doré Brie Galette des rois <i>Pain + fromage + compote</i>		Chou chinois sauce blanche Fricassée de la me Blé pilaf Camembert Fruit frais de saison <i>Brioche + chocolat + lait</i>		Soupe alphabet Paleron de bœuf braisé Purée de pdt, céleri et poire Gouda Yaourt nature sucré <i>Pain + chocolat + compote</i>		Carottes râpées Poisson du jour au gingembre Ecrasée de pomme de terre Petit cotentin Fruit frais de saison <i>Pain + pâte à tartiner + lait</i>	

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Toutes nos viandes de 1ère catégorie sont d'origine "France"
Le poisson du jour: poisson frais

Origine des produits:

FRAIS



IGP



Bleu Blanc Cœur



AOP



MSC



BIO



FAIT MAISON



LABEL ROUGE



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



Le produit du mois

