



## MAIRIE DE TABANAC

### RESTAURANT SCOLAIRE



### MENU DU 5 AU 30 JANVIER 2026

LUNDI	Du 5 au 9 Janvier	qualité	Du 12 au 16 Janvier	qualité	Du 19 au 23 Janvier	qualité	Du 26 au 30 Janvier	qualité
	<b>Repas végétarien</b> Soupe de légumes Haricots rouge à la mexicaine Riz créole Fromage Fruits au sirop  Pain + chocolat + lait	     	<b>Repas végétarien</b> Salade de betteraves Pates Sauce Carbonara Saint Nectaire Fruit frais de saison  Barre Bretonne + yaourt aro + compote	     	<b>Repas végétarien</b> Coleslaw Blanquette de dinde Semoule Petit-suisse Fruit frais de saison  Madeleine + lait + fruit	     	<b>Repas végétarien</b> Velouté de poireaux Quiche au fromage blanc Salade verte Emmental Fruit frais de saison  Céréales + lait + raisins secs	     
MARDI	Radis noir râpées Poulet rôti Petit-pois à la française Emmental Liégeois  Brioche + confiture + compote	     	Potage maïs-patates douces  Bœuf Goulasch Haricots-verts Coulommiers Riz au lait  Pain + pâte à tartiner + fruit	     	Brioche + confiture + compote		Céleri rave aux raisins Longe de porc à la moutarde Lentilles paysannes Saint Paulin Yaourt à la vanille  Pain + pâte à tartiner + fruit	     
							<b>L'Alsace</b> Soupe à l'oignon Flammeküche Salade Munster Moelleux aux pommes  Barre Bretonne + flan + compote	     
MERCREDI							Carottes râpées Poisson du jour au gingembre Ecrasée de pomme de terre Petit cotentin Fruit frais de saison  Pain + pâte à tartiner + lait	     
JEUDI	 Tourin à la tomate <b>Sauté de porc aux poires</b>  Pommes rissolées Mimolette Fruit frais de saison  pain + confiture + fruit	     	<b>Repas végétarien</b> Iceberg aux croûtons Parmentier Aux lentilles corail  Edam Fromage blanc au miel  Flan + fourre fraise + fruit	     	Mousse de foie et son toast  Riz à la cantonnaise (Dès de jambon, pois, carottes, œuf) Brie Fruit frais de saison  pain + confiture + fruit	     	     	
	Batavia-maïs-graines de courges Calamars à la romaine Chou fleur doré Brie Galette des rois  Pain + fromage + compote	     	Chou chinois sauce blanche Fricassée de la me  Blé pilaf Camembert Fruit frais de saison  Brioche + chocolat + lait	     	<b>Repas végétarien</b> Soupe alphabet Paleron de bœuf braisé <b>Purée de pdt, céleri et poires</b>  Gouda Yaourt nature sucré  Pain + chocolat + compote	     		
VENDREDI								

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:

IGP	AOP	MSC
FRAIS	Bleu Blanc Cœur	BIO

FAIT MAISON



LABEL ROUGE



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



### Le produit du mois

