

**MENUS VALIDES PAR NOTRE DIETETICIENNE**

**Mairie de St Yrieix - Menus scolaires**

**Du 5 au 30 janvier 2026**



Semaine 2	lundi 5 janvier 2026	mardi 6 janvier 2026	mercredi 7 janvier 2026	Jeudi 8/01- MENU VEGETARIEN	vendredi 9 janvier 2026
Entrée	Potage de légumes 	Radis d'hiver 	Feuilleté aux fromages	Carottes râpées 	Salade composée 
Plat principal	<u>Spaghettis bolognaise viande et légumes</u>  	Lasagnes du pêcheur	poulet au curry  	risotto aux légumes 	steak de bœuf  
Accompagnement		abondance*	courge spaghetti 		frites
Produit laitier	yaourt*		petit suisse *	cantal*	camembert*
Dessert		compote 	kiwi 	Galette des rois	clementines 
Semaine 3	Lundi 12/01 - MENU VEGETARIEN	mardi 13 janvier 2026	mercredi 14 janvier 2026	jeudi 15 janvier 2026	vendredi 16 janvier 2026
Entrée	Céleri remoulade 	Salade verte emmental 	Quiche aux poireaux 	Mousse de foie de volaille*	Velouté de potiron 
Plat principal	<u>Curry de légumes</u>	Poisson	Sauté de veau marengo  	Poulet 	Tartiflette  
Accompagnement	<u>Boulgour pilaf</u>	<u>Purée de pommes de terre</u>	Choux bruxelles	Carottes au cumin 	Salade verte 
Produit laitier	Saint Nectaire*	produit laitier inclus dans l'entrée	Brie	Fromage blanc 	
Dessert	Orange 	Ille flottante*	Pommes 		Poire façon belle hélène 
Semaine 4	lundi 19 janvier 2026	mardi 20 janvier 2026	mercredi 21 janvier 2026	jeudi 22 janvier 2026	Vend 23/01- MENU VEGETARIEN
Entrée	Betteraves râpées 	Tarte tatin de butternut 	Salade d'endives aux pommes 	Salade coleslaw 	Potage parmentier 
Plat principal	Sauté de porc au caramel  	gésiers à la moutarde 	poisson pané	sauté de dinde  	omelette nature
Accompagnement	Tagliatelles	purée de carottes	Fondue de poireaux	Blé	poêlée de légumes
Produit laitier	Yaourt aux fruits	tomme des charentes 	kiri*	St Albray*	emmental*
Dessert		clémentines 	Flan patissier	crème chocolat ou vanille	poire 
Semaine 5	Lundi 26/01 - MENU VEGETARIEN	mardi 27 janvier 2026	mercredi 28 janvier 2026	jeudi 29 janvier 2026	vendredi 30 janvier 2026
Entrée	<u>œuf mayonnaise</u>	Soupe de légumes 	Salade de choux rouge 	toast au camembert	<u>salade verte</u> 
Plat principal	chili sin carne	couscous d'agneau 	rôti de porc  	Poulet 	poisson
Accompagnement			Poêlée de légumes campagnarde	légumes basquaise	riz
Produit laitier	fromage blanc 	gouda*	yaourt aux fruits 	produit laitier inclus dans l'entrée	<u>comté*</u>
Dessert	kiwi 	orange 		tarte normande	crème caramel

Menus sous réserves de modifications liées aux difficultés d'approvisionnement - Sauf mention contraire\* les plats sont fait-maison

Tous fruits et légumes frais bio et autres produits bio  Produits fabriqués localement  Origine des viandes : France   DU Union Européenne UE

**Produits de saison**



Ces menus ont été modifiés (en gras/soulignés les modifications apportées en partenariat avec l'équipe de restauration) et validés par notre diététicienne selon les exigences nutritionnelles en vigueur

**Loi MAP 2010-874 du 27/07/2010, Décret n° 2011-1227 du 30/09/2011 et Loi Egalim du 30/10/2018**

Diététicienne : Mathilde LEMBERT - N° ADELI : 169500667, membre de l'atelier du placard

