



MENUS ECOLE BELLOT



SEMAINE 02 - DU 05 AU 09 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette	Tarte au fromage			
Lasagnes à la provençale (PC)	Cordon bleu			
Yaourt aromatisé 	Purée de butternut			
Fruit de saison 	Petit suisse aux fruits			
	Liégeois vanille 			
	S/V : Poisson pané			
			BRIOCHE  DES ROIS	
				Saucisson à l'ail* Filet de colin meunière Beignets de chou-fleur Tomme blanche Fruit de saison 
				S/P : Roulade de volaille S/V : Œuf dur mayonnaise

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

- S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc
 - Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



MENUS ECOLE BELLOT



SEMAINE 03 - DU 12 AU 16 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Accras de poisson	Chou blanc aux raisins secs		Concombres vinaigrette	
Bœuf aux carottes (PC) Yaourt aux fruits mixés	Sauté de poulet vallée d'Auge Penne	Emmental	Chili végétarien (PC) (Égrené végétal)	Nuggets de poisson Haricots verts persillés
Gâteau de semoule	Fruit de saison		Buchette	Fromage frais aux fruits
S/V : Poisson en sauce	S/P : Rôti de dinde S/V : Omelette		Éclair au chocolat 	Fruit de saison

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viente Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issu de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Chili végétarien: Égrené de blé, tomates, poivrons, haricots rouges, riz

S/P : Sans Porc **S/V** : Sans Viande **PC** : Plat complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



MENUS ECOLE BELLOT



SEMAINE 04 - DU 19 AU 23 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelos en quartiers	Salade de pâtes		Carottes râpées	Œuf dur mayonnaise
Saucisses de Strasbourg*	Pépites de colin aux céréales		Colombo de veau (PC)	Croustillant au fromage
Coquillettes	Beignets de brocolis		Carré de l'Est	Lentilles vertes garnies
Vache qui rit	Fromage blanc sucré		Banane	Compote de pommes framboises
Fruit de saison	Tarte aux pommes			
S/P : Rôti de dinde S/V : Pané de blé tomates mozzarella			S/V : Colombo de poisson (PC)	



Plat Fait Maison	Produit Issu de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS :

Colombo de veau: Courgettes, pdt, tomates, sauce curry.

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

PC : Plat complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



MENUS ECOLE BELLOT



SEMAINE 05 - DU 26 AU 30 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves à l'échalote	Pomelos		Salade verte 	Crêpe jambon fromage*
Cuisse de poulet rôti	Filet de colin gratiné au fromage 		Couscous végétal (PC) 	Boulettes de bœuf aux oignons 
Ebly	Gratin dauphinois			Haricots verts 
Petit suisse aux fruits	Fromage ovale		Samos	Crêpe au sucre
Ananas au sirop	Compote de pommes 		Banane	
S/V : Omelette				S/P : Crêpe au fromage S/V : Crêpe au fromage / Poisson meunière

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Couscous végétal: boulettes de sarrasin, semoule, légumes couscous

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

PC : Plat complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



MENUS ECOLE BELLOT



SEMAINE 06 - DU 02 AU 06 FEVRIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de maïs	Salade fantaisie		Duo de choux	Œuf dur mayonnaise
Filet de poulet sauce chasseur	Colin poêlé au beurre		Emincé de poulet façon Kebab	Arancini tomates mozzarella
Pâtes	Beignets de chou-fleur		Boulghour à la tomate	Gratin d'épinards
Yaourt aromatisé	Gouda		Brebicrème	Tomme blanche
Fruit de saison	Fruit de saison		Fruit de saison	Gâteau basque
S/V : Pané de blé fromage épinards			S/V : Poisson en sauce	

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Salade fantaisie: Pommes de terre, maïs, tomates, olives vertes, concombres

Sauce chasseur: Oignons et champignons

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



MENUS ECOLE BELLOT



SEMAINE 07 - DU 09 AU 13 FEVRIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Roulade de volaille				
Poulet rôti				
Beignets de brocolis				
Camembert				
Riz au lait				
S/V : Œuf dur mayonnaise / Poisson pané				

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/P Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

PC : Plat complet



MENUS ECOLE BELLOT



SEMAINE 08 - DU 16 AU 20 FEVRIER 2026 -(VACANCES OISE - ECOLE ILE DE FRANCE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé Escalope de poulet panée Gratin de salsifis Carré de l'est Fruit de saison S/V : Poisson pané	NOUVEL AN CHINOIS Nems au poulet *** Sauté de porc au caramel* Nouilles sautées *** Dessert à la noix de coco S/P: Sauté de poulet au caramel S/V : Nems aux légumes / Omelette		Tarte tomate chèvre Bouchées végétales Mijoté de légumes d'hiver Yaourt sucré Palet breton	Feuilleté hot dog* Filet de colin saveurs provençales Röstis aux légumes Mimolette Fruit de saison S/P : Friand au fromage S/V : Friand au fromage

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Mijoté de légumes d'hiver : carottes, panais, poireaux, pommes de terre

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande

PC : Plat complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements