








MENUS ECOLE BELLOT



SEMAINE 02 - DU 05 AU 09 JANVIER 2026

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






 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	

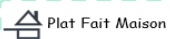
INFORMATIONS:

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



SEMAINE 03 - DU 12 AU 16 JANVIER 2026

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



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



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



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			Lentilles vertes garnies
Vache qui rit	Fromage blanc sucré		Carré de l'Est	
Fruit de saison	Tarte aux pommes		Banane	Compote de pommes framboises
S/P : Rôti de dinde S/V : Pané de blé tomates mozzarella			S/V : Colombo de poisson (PC)	



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



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:

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

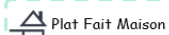


MENUS ECOLE BELLOT



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



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issu de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade fantaisie: Pommes de terre, maïs, tomates, olives verts, 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



SEMAINE 07 - DU 09 AU 13 FEVRIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Roulade de volaille</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Camembert </p> <p>Riz au lait</p> <p>S/V : Œuf dur mayonnaise / Poisson pané</p>	<p>J'PEUX PAS</p>  <p>J'AI CROZIFLETTE</p>		<p>Carottes râpées </p> <p>Tomate farcie végétarienne</p> <p>Riz</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Fruit de saison </p> 	<p>Surimi mayonnaise</p> <p>Pavé de hoki au citron vert </p> <p>Petits pois </p> <p>Buchette</p> <p>Banane</p>

 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 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



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

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



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