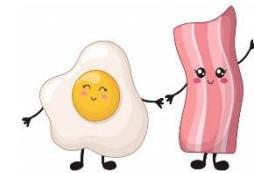


# Menus janvier-février 2026

Du 5 au 16 janvier 2026



**Toutes les viandes de bœuf,  
De porc et de volaille  
Sont d'origine française**



Lundi 5 janvier	Mardi 6 janvier	Jeudi 8 janvier	Vendredi 9 janvier
Betteraves - Blanquette de dinde Haricots verts - Fromage - Galettes des rois	Carottes râpées - Coquillettes à la carbonara Fromage râpé - Clémentine	Œufs mayonnaises - Boulettes de bœuf Légumes couscous Semoule - Entremet chocolat	Cervelas vinaigrette - Dos de colin Sauce citronnée Gratin de chou-fleur - Banane

Lundi 12 janvier	Mardi 13 janvier	Jeudi 15 janvier	Vendredi 16 janvier
Taboulé - Paupiettes de veau Petits pois - Emmental (à la coupe) - Compote	Macédoine de légumes - Steak haché Pommes de terre rissolées - Glace	Céleri rémoulade - Cassoulet maison - Petits suisses aux fruits	Rosette tranchée Petit beurre - Profilé de poisson Brocolis à la crème - Tarte aux pommes



Pour des raisons d'approvisionnement, le chef se réserve le droit de modifier certains composants du menu et vous remercie de votre compréhension.

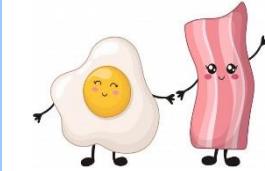
Restaurant scolaire Municipal de Soullans : [cdl@soullans.fr](mailto:cdl@soullans.fr)

# Menus janvier-février 2026

Du 19 aux 30 janvier 2026



Lundi 19 janvier	Mardi 20 janvier	Jeudi 22 janvier	Vendredi 23 janvier
Beurre de sardine - Emincé de poulet basquaise Cœur de blé - Brie (à la coupe) - Kiwi	Betteraves - Hachis parmentier Salade verte - Fromage blanc	Potage de légumes - Joue de porc au caramel Salsifis petite coupe - Entremet vanille	Mousse de foie - Pavé de lieu sauce hollandaise Pomme de terre vapeur - Pomme cuite



**Toutes les viandes de bœuf,  
De porc et de volaille  
Sont d'origine française**



Lundi 26 janvier	Mardi 27 janvier	Jeudi 29 janvier	Vendredi 30 janvier
Carottes râpées - Sot l'y laisse de dinde Riz - Fromage - Clémentine	Salade de risetti et thon - Jambon poêlé Haricots blancs - Yaourt aromatisé	Pain de poisson mayonnaise - Tartiflette Salade verte - Compote	Salami tranché Petit beurre - Aiguillettes de poisson Julienne de légumes - Mousse au chocolat



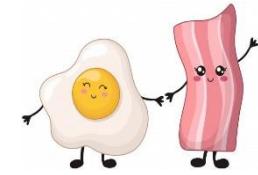
Pour des raisons d'approvisionnement, le chef se réserve le droit de modifier certains composants du menu et vous remercie de votre compréhension.

Restaurant scolaire Municipal de Soullans : [cdl@soullans.fr](mailto:cdl@soullans.fr)

# Menus janvier-février 2026

Du 2 au 13 février 2026



Lundi 2 février	Mardi 3 février	Jeudi 5 février	Vendredi 6 février
 <p><i>C'est la Chandeleur</i></p> <p><b>Salade strasbourgeoise</b> - <b>Emincé de bœuf</b> <b>Carottes et pruneaux</b> - <b>Fromage</b> - <b>Crêpes</b></p>	<p><b>Salade d'endives, dés de jambon et emmental</b> - <b>Steak haché</b> <b>Frites</b> - <b>Petits suisses naturels sucrés</b></p>	<p><b>Potage de légumes</b> - <b>Saucisses</b> <b>Lentilles</b> - <b>Entremet caramel</b></p>	<p><b>Salade de riz et thon</b> - <b>Dos de colin</b> <b>Sauce citronnée</b> <b>Brocolis</b> - <b>Tarte aux poires avec pépites de chocolat</b></p> 
Lundi 9 février	Mardi 10 février	Jeudi 12 février	Vendredi 13 février
<p><b>Beurre de sardines</b> - <b>Emincé de porc au curry</b> <b>Haricots beurre</b> - <b>Fromage</b> - <b>Banane</b></p>	<p><b>Carottes râpées</b> - <b>Coquillettes à la bolognaise</b> <b>Fromage râpé</b> - <b>Glace</b></p>	<p><b>Betteraves</b> - <b>Blanquette de dinde</b> <b>Riz</b> - <b>Fromage blanc</b></p>	<p><b>Mousse de foie</b> - <b>Profilet de poisson</b> <b>Carottes vichy</b> - <b>Entremet vanille</b> - <b>Biscuits</b></p> 

Toutes les viandes de bœuf,  
De porc et de volaille  
Sont d'origine française



Pour des raisons d'approvisionnement, le chef se réserve le droit de modifier certains composants du menu et vous remercie de votre compréhension.

Restaurant scolaire Municipal de Soullans : [cdl@soullans.fr](mailto:cdl@soullans.fr)