

MENUS sous reserve d'approvisionnement

JANVIER

Année scolaire 2025/2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 05 au 9 JAN 2026	Salade composée Saucisettes Purée de pomme de terre Paris-Brest	Taboulé de saison Œufs durs épinards à la creme Banane	Coleslaw Roti de dinde Penne rigate Fromage Pâtisserie maison	Radis beurre Poulet grillé Jardinière de légumes Yaourts aux fruits	Pois chiches Cordon bleu Courgette à la provençale Galette des rois
Du 12 au 16 JAN 2026	Betteraves Sauté de lapin moutarde Coquillettes Yaourt nature	Perles de petits légumes Poulet Basquaise Brocolis Flamby	Feuilleté Brandade de poisson Gâteau au yaourt maison	Salade composée Crousty fromage Haricots beurres Pêche au sirop	Choux-fleur Escalope de volaille Pommes sautées Fromage Fruit de saison
Du 19 au 23 JAN 2026	Carottes râpées Couscous végétarien Fromages Compote pomme	Céleris rémoulade Colin MSC Gratin de choux-fleur/pdt Pomme	Salade de chèvre chaud Jambon grillé Purée de potiron Brownies maison	Salade composée Hachis Parmentier de boeuf Yaourt aux fruits	Salade verte Steak haché Potatoes Fromage Fruit de saison
Du 26 au 30 JAN 2026	Surimi Wings de poulet Ebly petits légumes Fromage Bananes	Œuf sauce cocktail Tortelloni aux fromages Orange	Salade verte Tartiflette AOC Salade de fruits	Salade de pâtes Filet de colin curcuma Carottes Vichy Mousse au chocolat	Salade haricots verts Bourguignon de bœuf Riz pilaf Petit suisse

Le chef de cuisine : cuisine@bedarrides.eu

La directrice Générale des Services

Le Maire

Franck CHARIGNON

Repas végétarien

Jean BERARD

FECULENT	FRUIT ET LEGUME	INGREDIENT BIO	PROTEINE	Viande bovine d'origine européenne	PRODUIT LAITIER
----------	-----------------	----------------	----------	------------------------------------	-----------------

proposés dans les restaurants scolaires, et vous invitons, si vous l'estimez nécessaire, à vérifier, avec l'aide de votre médecin traitant, que votre enfant ne présente pas de contre-indication.




















Pour tout renseignement rendez-vous sur www.ville-bedarrides.fr



MENUS sous reserve d'approvisionnement

FEVRIER

Année scolaire 2025/2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
DU 2 FEV AU 6 FEV 2026	Salade de saison Gratin de macaroni au Jambon Eclair au chocolat 	Céleris rémoulade Omelette au fromages  Pôlée campagnarde Fruits de saison	Potages de légumes Blanquette de veau  Riz Créole  Cookies maison	Pizzas au fromage Colin meunière MSC  Ratatouille  Fromage blanc	Charcuteries beurre Spaghetti Bolognaise  Ananas au sirop
VACANCES DU 9 AU 13 FEV 2026	Carottes rapées Nugget's de poulet Purée de légumes Yaourt aux fruits 	Œuf mimosa Aioli Fromage  Fruits de saison	Salade composées Lasagne saumon épinards salade de fruits	Salade de lentilles Aiguillette de poulet Brocolis  Flamby	Salade verte Cappeletti Epinards Ricotta Compote 
VACANCES DU 16 AU 20 FEV 2026	Salade composée Saucisettes Purée de pomme de terre Paris-Brest	Taboulé de saison Œufs durs Epinards à la crème Banane 	Coleslaw Roti de dinde Penne rigate  Fromage Pâtisserie maison	Radis beurre Poulet grillé Jardinière de légumes Yaourts aux fruits 	Pois chiches Cordon bleu Courgette à la provençale Compote 
DU 23 AU 27 FEV 2026	Betteraves Sauté de lapin moutarde Pates  Yaourt nature	Perles de petits légumes Poulet Basquaise Brocolis  Flamby	Feuilleté Brandade de poisson MCS Gâteau au yaourt maison	Salade composée Crousty fromage Haricots beurres  Pêche au sirop	Choux-fleur Escalope de volaille Pommes sautées Fromage  Fruit de saison

Le chef de cuisine : cuisine@bedarrides.eu

La directrice Générale des Services

Le Maire

Franck CHARIGNON

Repas végétarien





















Jean BERARD

FECULENT	FRUIT ET LEGUME	INGREDIENT BIO MSC	PROTEINE	Viande bovine d'origine européenne	PRODUIT LAITIER
----------	-----------------	--------------------	----------	------------------------------------	-----------------

Conformément au décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires é-emballées, nous vous informons de la présence possible d'allergènes dans la composition des menus proposés dans les restaurants scolaires, et vous invitons, si vous l'estimez nécessaire, à vérifier, avec l'aide de votre médecin traitant, que votre enfant ne présente pas de contre-indication.

Pour tout renseignement rendez-vous sur www.ville-bedarrides.fr



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 2 au 6 MARS 2026	Carottes râpées Couscous végétarien  Fromages Compote pomme	Céleris rémoulade Colin MSC Gratin de choux-fleur/pdt Pomme 	Salade de chèvre chaud Jambon grillé  Purée de potiron Brownies maison	Salade composée Hachis Parmentier de boeuf  Yaourt aux fruits	Salade verte Steak haché  Potatoes Fromage Fruit de saison
Du 9 au 13 MARS 2026	Surimi Wings de poulet  Ebly petits légumes Fromage Bananes	Œuf sauce cocktail Tortelloni aux fromages Orange	Salade verte Tartiflette AOC  Salade de fruits	Salade de pâtes Filet de colin curcuma Carottes Vichy  Mousse au chocolat	Salade haricots vert Bourguignon de boeuf Riz pilaf  Petit suisse
Du 16 au 20 MARS 2026	Salade de saison  Gratin de macaroni au Jambon Eclair au chocolat	Céleris rémoulade Omelette au fromages Pôlée campagnarde Fruits de saison	Potages de légumes Blanquette de veau  Riz Créole  Cookies maison	Pizzas au fromage Colin meunière  Ratatouille  Fromage blanc	Charcuteries beurre  Spaghetti Bolognaise Ananas au sirop
Du 23 au 27 MARS 2026	Carottes rapées Nugget's de poulet  Puree de légumes Yaourt aux fruits	Œuf mimosa Aioli  Fromage Fruits de saison	Salade composées Lasagne saumon épinards salade de fruits 	Salade de lentilles Aiguillette de poulet Brocolis Flamby 	Salade verte Cappeletti Epinards Ricotta Compote 

Le chef de cuisine : cuisine@bedarrides.eu

La directrice Générale des Services

le Maire

Franck CHARIGNON

Repas végétarien

Jean BERARD

FEULENT	FRUIT ET LEGUME	INGREDIENT BIO MSC	PROTEINE	Viande bovine d'origine européenne	PRODUIT LAITIER
---------	-----------------	-----------------------	----------	------------------------------------------	-----------------

Conformément au décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires é-emballées, nous vous informons de la présence possible d'allergènes dans la composition des menus proposés dans les restaurants scolaires, et vous invitons, si vous l'estimez nécessaire, à vérifier, avec l'aide de votre médecin traitant, que votre enfant ne présente pas de contre-indication.

Pour tout renseignement rendez-vous sur www.ville-bedarrides.fr