



LE MENU DES ENFANTS

DU 5 JANVIER AU 27 MARS 2026

DU 5 AU 9 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Couscous végétarien Semoule Légumes couscous Mimolette Fruit Bio	Salade de pâtes Beignet de poisson Sauce tartare Pommes de terre quartiers Purée de petits pois Yaourt aromatisé	Potage Rôti de porc* Sauce charcutière Flageolets et pommes de terre Carottes rondelles Samos Fruit Bio	Céleri rémoulade Boules au bœuf Sauce flamande Pâtes coquillettes et fromage râpé Galette des Rois

DU 12 AU 16 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé Sauté de porc à la paysanne* Pommes de terre en cube Haricots verts Petit suisse sucré Fruit bio	Carottes râpées Spaghettis et fromage râpé Sauce Bolognaise végétarienne Crème dessert caramel	Macédoine de légumes Poisson blanc Sauce hollandaise Riz Épinards à la crème Camembert fruit bio	Salade au maïs Émincé de volaille Sauce petits légumes Purée de pommes de terre Fromage blanc aromatisé

DU 19 AU 23 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées à l'orange Boules au bœuf Sauce chasseur Boulgour Courgettes à la crème Cantadou Liégeois chocolat	Pizza au fromage Filet de colin corn flakes Sauce citron Pommes de terre vapeur Batonnière de légumes Fruit bio	Lanières de betteraves rouges Jambon blanc et ketchup Frites Petit suisse aromatisé Fruit bio	Potage Sauté de dinde basquaise Pâtes farfalle Fromage blanc sucré

DU 26 AU 30 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Potage Burger de veau Sauce poivre Flageolets et haricots verts Yaourt aromatisé	Macédoine de légumes Tartiflette* Salade Petit suisse sucré Fruit bio	Potage Palet mozzarella Sauce provençale Pâtes Tortis Gouda Fruit bio	Roulade de volaille Sauté de poisson blanc sauce colombo Riz Carottes à la crème Cantafrais Cake au citron



Plat végétarien



Cuisiné par
nos chefs

* Présence
de porc



Fruits subventionnés dans le cadre
du programme de l'Union Euro-
péenne à destination des écoles



>> www.bruaylabuissiere.fr



DU 2 AU 6 FÉVRIER 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Potage Hachis parmentier Végétarien Salade Samos Crêpe au chocolat	Betteraves rouges Émincé de volaille Sauce marengo Semoule Ratatouille Emmental Fruit bio	Brisure de chou-fleur vinaigrette Raviolis et fromage râpé Flan caramel	Potage Filet de colin corn flakes Sauce tartare Pommes de terre vapeur Poêlée de 4 légumes Boursin nature Fruit bio

DU 9 AU 13 FÉVRIER 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Potage Macaronis et fromage râpé Sauce carbonara* Mousse au chocolat	Macédoine de légumes Steak haché de bœuf Sauce échalote Frites Petit suisse sucré Fruit bio	Carottes râpées Croustillant au cheddar Sauce champignons - Cœur de blé Concassé de tomates et oignons Mimolette Compote de pomme s/sucre ajouté	Taboulé Saucisse de volaille Sauce brune Quartiers de pommes de terre Purée de potiron Fromage blanc sucré

DU 2 AU 6 MARS 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Coleslaw Jambon de dinde Coquillettes Champignons et fromage Petit suisse aromatisé Fruit Bio	Salade au maïs Rôti de porc* Sauce charcutière Riz Petits pois Flan caramel	Potage Crispy fromage Sauce tomate Semoule et ratatouille Mimolette Fruit bio	Betteraves rouges Bœuf aux carottes Purée de pommes de terre Haricots verts Fromage blanc sucré

DU 9 AU 13 MARS 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes Omelette Sauce fromagère Tortis Petit suisse sucré Fruit bio	Couscous poulet agneau Semoule Légumes couscous Samos Crème dessert caramel	Céleri rémoulade Kefta de volaille Sauce crème Riz Batonnière de légumes Yaourt aromatisé	Le manège des gourmandises

DU 16 AU 20 MARS 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées à l'orange Filet de colin corn flakes Sauce hollandaise Riz et épinards à la crème Saint Môret Mousse au chocolat	Potage Tartiflette* Salade Fruit bio	Macédoine de légumes Spaghettis Sauce bolognaise végétarienne Fromage râpé Fruit bio	Betteraves rouges Steak haché de bœuf Sauce poivre Quartiers de pommes de terre Petits pois carottes Mimolette Flan vanille

DU 23 AU 27 MARS 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Potage Crousty fromage Sauce champignons Cube de pommes de terre Haricots verts Petit suisse aromatisé Fruit bio	Tarte au fromage Poisson blanc Sauce crème de poireaux Boulgour - Ratatouille Crème dessert chocolat	Concombre vinaigrette Sauté de porc* Sauce miroton Frites Yaourt sucré	Potage Hachis parmentier maison Salade Gouda Fruit bio