



# MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE D'AMBILLOU

du 12 janvier au 13 février 2026

(contrôlés par une diététicienne et préparés sur place)








Repas  
végétarien



(en vert) : légumes provenant d'un  
producteur local, respectant le  
cahier des charges de la culture  
biologique

(Sous réserve de modifications ultérieures)

	Du 12 au 16 janvier	Du 19 au 23 janvier	Du 26 au 30 janvier	Du 2 au 6 février	Du 9 au 13 février
<b>LUNDI</b>	Salade vinaigrette ----- Couscous végétarien -----  Kiri Mandarine	<b>Chou rouge</b> , emmental au vinaigre de framboise ----- Sauté de veau à la crème Pommes de terre rissolées ----- Cantal Pomme	Sauté de canard aux oignons Jardinière de légumes Pommes de terre ----- Bûche de chèvre Poire	<b>CHANDELEUR</b> Salade d'endives, croutons ----- Wings de poulet Haricots beurre ----- Comté Crêpe au sucre	Lentilles vinaigrette ----- Chipolata Ratatouille ----- Coulommiers Compote de pêche
<b>MARDI</b>	Salade de concombre, radis et fêta ----- Duo de colin & saumon Quinoa ----- Yaourt aux fruits	Salade Saïgon : riz, maïs, petits pois, surimi ----- Merlu au curry Haricots verts persillés ----- Babybel Banane	<b>Carottes râpées</b> ----- Cabillaud sauce citron Boulgour ----- Liégeois vanille	Maquereau sauce tomate ----- Potée au <b>chou et carottes</b> ----- Semoule au lait	 Tomates, fêta, olives ----- Pizza aux légumes ----- Entremet caramel
<b>JEUDI</b>	Taboulé ----- Paupiette de veau sauce champignons Brocolis ----- Camembert Ananas	 Tomates mozzarella ----- Lasagnes végétales ----- Eclair au chocolat	Salade de perles de blé, maïs, knacki, vinaigrette ----- Bœuf mijoté Courgettes gratinées ----- Emmental Raisin	 <b>Chou chinois</b> au pamplemousse ----- Quiche au fromage ----- Fromage blanc Pomme	Bœuf bourguignon <b>Carottes</b> ----- Yaourt nature Quatre-quarts
<b>VEND.</b>	Terrine de lapin ----- Rôti de dindonneau Petits pois ----- Brie Kiwi	Mâche vinaigrette ----- Navarrin d'agneau Haricots blancs ----- Edam Flamby	<b>Betterave</b> crue vinaigrette ----- Paëlla végétarienne  Gouda Orange	Radis ----- Brandade de morue ----- Tartare Mousse au chocolat	Chou-fleur vinaigrette ----- Filet de colin pané Coquille ----- Crème vanille