



# Menus du 5 au 9 janvier 2026

## École Marie Curie et Danielle Gouze Mitterrand

Tous les repas sont élaborés quotidiennement sur place  
dans la cuisine de Marie Curie par la cheffe Aurore Chandelier  
et son aide cuisinière Fatima Ribeiro.

Les plats indiqués en or sont « **faits maison** ».

<b>lundi 5 jan.</b>	<b>mardi 6 jan.</b>	<b>jeudi 8 jan.</b>	<b>vendredi 9 jan.</b>
Carottes râpées Blanquette de volaille <b>Semoule</b> Tomme Fruits de saison	Velouté de légumes et Saint-Morêt Poisson selon arrivage Epinards à la crème Galette des Rois	Salade de chou Gratin de gnocchis à la tomate et mozzarella Compote de fruits	Macédoine de légumes Saucisson à cuire Purée de pommes de terre Yaourt Fruits de saison

**Le restaurant scolaire s'engage à proposer 50% de produits de qualité et durables, dont au moins 20% de produits bio.**

*Les menus sont ainsi susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.*

Quelques-uns de nos partenaires : boulangerie de l'Abbaye, boulangerie Polisson, le fournil de Buffières, laiterie Bernard, coopérative d'Etrez, terroirs de Saône-et-Loire, la ferme du Mont Rouge, Sapam, Atypique, Biocoop pour l'épicerie...

Les produits suivis de ce symbole font parti du programme France Agrimer « fruits et lait laitages à l'école » et bénéficient des labels AOP, IGP, STG, LABEL ROUGE, AOC et BIO

