Menus du 12 jan. au 6 fév. 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** ».

lundi 12 jan.	mardi 13 jan.	jeudi 15 jan.	vendredi 16 jan.
Velouté de pois cassés Saucisson à cuire purée de pommes de terre Comté Fruit de saison	Céleri rémoulade Cuisse de poulet rôti pâtes Emmental Compote de fruits	Betteraves rouges et féta Poisson selon arrivage Riz basmati Crème à la vanille	Méli mélo de crudités Parmentier de lentilles Fromage blanc Fruit de saison

lundi 19 jan.	mardi 20 jan.	jeudi 22 jan.	vendredi 23 jan.
Velouté de légumes au kiri Saucisses de porc aux herbes Jardinière de légumes Gâteau au chocolat et mascarpone	Salade mexicaine Tarte feuilletée aux légumes Camembert Fruit de saison	Salade verte et croûtons Brandade de poisson Saint-Nectaire Poire pochée à la vanille	Coleslaw Lasagnes à la bolognaise Yaourt Fruit de saison

lundi 26 jan.	mardi 27 jan.	jeudi 29 jan.	vendredi 30 jan.
Salade de chou rouge poulet façon basquaise riz pilaf Emmental Fruit de saison	Velouté de légumes Sauté de porc au curry Purée de carottes Fromage de chèvre Chouquettes	Salade de pâtes au pesto Croque au fromage Salade verte Fruit de saison	Salade piémontaise Poisson selon arrivage Fondue de poireaux Tomme Compote de fruits

lundi 2 fév.	mardi 3 fév.	jeudi 5 fév.	vendredi 6 fév.
Carottes rapées Sauté de boeuf aux olives Mélange de céréales Crémeux de bourgogne Crêpes au sucre	Velouté de légumes Poisson selon arrivage Gratin de chou fleur et Emmental Fruit de saison	Salade verte Burger végétarien Potatoes maison Compote de fruits	MENU ANTI GASPI

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

VILLE DE CLUNY