

































MAIRIE DE CADILLAC sur GARONNE

RESTAURANT SCOLAIRE

MENU DU 5 AU 30 JANVIER 2026



	Du 5 au 9 Janvier	qualité	Du 12 au 16 Janvier	qualité	Du 19 au 23 Janvier	qualité	Du 26 au 30 Janvier	qualité
LUNDI	 Repas végétarien Haricots-rouges à la Mexicaine Riz créole Gouda Fruits au sirop		Pennes Sauce Carbonara Saint Nectaire Fruit frais de saison		Blanquette de dinde Semoule Petit-suisse Pommes		 Repas végétarien Velouté de poireaux Quiche au fromage blanc Salade verte Fruit frais de saison	
MARDI	Carottes râpées Poulet rôti Petits-pois à la française Liégeois		Potage maïs-patates douces Boeuf Goulsch Haricots-verts Riz au lait		 Repas végétarien Soupe « orange » Lasagnes épinards-chèvre Salade mêlée Flan au caramel		Céleri rave aux raisins Longe de porc à la moutarde Lentilles paysannes Yaourt à la vanille	
MERCREDI	Fricadelle de mouton au thym Légumes snackées Assortiments de fromages Pâtisserie du chef <i>Yaourt + Brioche</i>		 Chou rouge-poire-noix Pizza Reine Feuille de chêne Galette des rois <i>Pain + pâte à tartiner</i>		Bouillon aux vermicelles Poisson du jour Gratin de brocolis Salade d'oranges <i>Lait + céréales</i>		Poulet mariné Tex-Mex Duo d'haricots Assortiments de fromages  Crumble poires-spéculoos <i>Brioche + confiture</i>	
JEUDI	 Sauté de porc aux poires Pommes rissolées Mimolette Oranges		 Repas végétarien Iceberg aux croûtons Parmentier Aux lentilles corail Fromage blanc au miel		Mousse de foie et son toast  Riz à la cantonnaise (lardons, pois, œuf, légumes) Fruit frais de saison		 L'Alsace Soupe Alsacienne Flammenkuche Salade mêlée Tarte feuilletée aux pommes	
VENDREDI	Batavia-maïs-graines de courges Calamar à la romaine Chou fleur doré Galette des rois		Fricassée de la mer Blé pilaf Camembert Fruit frais de saison		Soupe alphabet Paleron de bœuf braisé  Purée de céleri & poires Yaourt nature sucré		Poisson du jour au citron vert Ecrasé de pommes de terre Petit cotentin Fruit frais de saison	

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Toutes nos viandes de 1ère catégorie sont fraîches et d'origine "France"
Le poisson du jour: poisson frais

Origine des produits:

FRAIS



IGP



Bleu Blanc Coeur



AOP



MSC



BIO



FAIT MAISON



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

LABEL ROUGE



Le produit du mois

