






Menus JANVIER FÉVRIER 2026

Mauléon : Collège Sainte Anne



	Epiphanie			
lundi 05 janvier	mardi 06 janvier	jeudi 08 janvier	vendredi 09 janvier	
BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	COLESLAW D'HIVER	VELOUTÉ DE POTIRON	CÉLERI RÉMOULADE	
MACÉDOINE MAYONNAISE	OEUF DUR MAYONNAISE	RILLETES DE POISSON	BETTERAVES VINAIGRETTE	
CHIPOLATAS AUX HERBES	CURRY DE LENTILLES	EMINCÉ DE DINDE LOCALE SAUCE TOMATE 	FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON 	
COQUILLETES	RIZ BIO 	ECRASÉ DE POMMES DE TERRE	SEMOULE	
PETITS POIS		GRATIN DE CHOU FLEUR	BUTTERNUT ROTI	
MIMOLETTE	TOMME NOIRE	BÛCHE MI CHÈVRE	CAMEMBERT	
LAITAGE LOCAL				
FRUIT DE SAISON	GALETTE DES ROIS	FROMAGE BLANC LOCAL 	POMME AU FOUR	
CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	CRÈME CARMEL	

Produits Bio 

Produits Pêche durable 






Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus JANVIER FÉVRIER 2026

Mauléon : Collège Sainte Anne

lundi 12 janvier	mardi 13 janvier	jeudi 15 janvier	vendredi 16 janvier
HARICOTS VERTS VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	VELOUTE DE LEGUMES VERTS	CHAMPIGNONS A LA CREME CITRONNÉE
SAUCISSON À L'AIL ET CORNICHON	SALADE DE RIZ AU MAÏS	RADIS NOIR RÂPÉ RÉMOULADE	CRÊPE AU FROMAGE
SAUTÉ DE POULET LOCAL FORESTIÈRE 	RÔTI DE PORC LOCAL AU JUS 	BOLOGNAISE VÉGÉTALE (pâtes bio) 	POISSON MSC SCE HERBES 
POTATOES AU PAPRIKA	FONDUE DE POIREAUX	SALADE VERTE	PURÉE
CÉLERI BRAISÉ	BOULGOUR À LA TOMATE		DUO DE CAROTTES ET NAVETS
GOUDA	EDAM	ST PAULIN	EMMENTAL
LAITAGE LOCAL 			
FRUIT DE SAISON	CRUMBLE DE FRUITS	LIÉGEOIS CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS DU CHEF
POIRE AU SIROP AU CARMEL	ILE FLOTTANTE	GÂTEAU AU CHOCOLAT	COMPOTE POMME BANANE

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 





Produit Local 


Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus JANVIER FÉVRIER 2026

Mauléon : Collège Sainte Anne

lundi 19 janvier	mardi 20 janvier	jeudi 22 janvier	vendredi 23 janvier
OEUF DUR MAYO	BETTERAVES VINAIGRETTE	BUTTERNUT RÂPÉE AU FROMAGE BLANC	POTAGE DE LÉGUMES
CÉLERI VINAIGRETTE	DIPS DE RADIS ET SA SAUCE CIBOULETTE	ROSETTE ET CORNICHON	LENTILLES CORAIL COMPOTÉE À L'OIGNON, NOIX ET SON TOAST
PARMENTIER AUX LENTILLES ET LA PATATE DOUCE	HAUTE CUISSE DE POULET LOCAL TEX MEX 	SAUTÉ DE BOEUF LOCAL À L'INDIENNE 	BEIGNET AU POISSON SAUCE TARTARE
SALADE	PENNE	CAROTTES AU CUMIN	EPINARDS A LA CREME
	HARICOTS VERTS	SEMOULE BIO 	POMMES DE TERRE AU FOUR
MIMOLETTE	BÛCHE MI-CHÈVRE	BRIE	TOMME NOIRE
LAITAGE LOCAL			
CRÈME VANILLE	FRUIT DE SAISON	CLAFOUTIS AUX POIRES	BANANE CHOCOLAT
COCKTAIL DE FRUITS	COMPOTE DE POMME	FRUIT DE SAISON	PANNA COTTA COULIS DE FRUITS ROUGES

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 




Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus JANVIER FÉVRIER 2026

Mauléon : Collège Sainte Anne

lundi 26 janvier	mardi 27 janvier	jeudi 29 janvier	vendredi 30 janvier
MACEDOINE DE LEGUMES A LA MAYONNAISE	VELOUTÉ DE BUTTERNUT	Repas street food CAROTTES RAPEES	BETTERAVES VINAIGRETTE
PAMPLEMOUSSE	RILLETES DE SARDINES SUR TOAST	COLESLAW	TAPENADE DE PETITS-POIS A LA RICOTTA
COUSCOUS VG	SAUTÉ DE POULET LOCAL AUX OLIVES 	TACOS AU BOEUF	PÂTES AU SAUMON
SEMOULE BIO 	HARICOTS BEURRE	SALADE VERTE	SALADE VERTE
LEGUMES COUSCOUS	COEUR DE BLE	CAMEMBERT	GOUDA
LAITAGE LOCAL 			
FRUIT DE SAISON	RIZ AU LAIT	BROWNIE	FRUIT DE SAISON
FLAN NAPPÉ CARAMEL	COMPOTE	SALADE DE FRUITS	FRUITS CUIT AUX ÉPICES

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 





Produit Local 

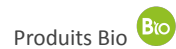
Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus JANVIER FÉVRIER 2026

Mauléon : Collège Sainte Anne

Chandeleur			REPAS ANTI GASPILLAGE
lundi 02 février	mardi 03 février	jeudi 05 février	vendredi 06 février
CÉLERI RÉMOULADE	POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON	CAROTTES RAPEES	ENTRÉE DU CHEF
CHAMPIGNONS A LA CRÈME	CHOU BLANC POMMES SAUCE FROMAGE BLANC AU CURRY	OEUF DUR MAYONNAISE	
COLOMBO DE DINDE LOCALE 	TARTIFLETTE	JAMBALAYA DE LÉGUMES AUX HARICOTS ROUGES	PARMENTIER DE POISSON MSC 
POTIMARRON RÔTI	SALADE	RIZ BASMATI	SALADE
COQUILLETES BIO 			
EDAM	CHÈVRE	CAMEMBERT	FROMAGE
LAITAGE LOCAL 			
CRÊPE AU SUCRE	FRUIT DE SAISON	BANANE CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON	ANANAS RÔTI	OEUF AU LAIT	SALADE DE FRUITS OU COMPOTE



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.