

Restaurant scolaire de Mogneneins Peyzieux - Menus du 5 au 9 Janvier 2026

	Lundi 05/01/2026	Mardi 06/01/2026	Mercredi 07/01/2026	Jeudi 08/01/2026	Vendredi 09/01/2026
Entrée		Mousson de canard			Salade verte
Viande	Raviolis au boeuf sauce tomate(PC)	Pépites colin 3 céréales		Boulettes végétariennes tomate mozzarella	Hachis parmentier (PC)
Légume	Salade multi-feuille	Chou-fleur à la crème		Carottes BIO Semoule	
Fromage	Edam à la coupe	Yaourt BIO au sucre de canne		Petit suisse nature	Pont l'évêque AOP à la coupe
Dessert	Clémentine BIO	Cocktails de fruits au sirop		Galette des rois	Pomme BIO

(*) Plat avec du porc (PC) Plat complet

Restaurant scolaire de Mogneneins Peyzieux - Menus du 12 au 16 Janvier 2026

	Lundi 12/01/2026	Mardi 13/01/2026	Mercredi 14/01/2026	Jeudi 15/01/2026	Vendredi 16/01/2026
Entrée		Salade de perles aux 3 couleurs		Rosette*	
Viande	Blanquette de volaille	Croque au fromage		Emincé de dinde au jus	Filet de lieu MSC façon niçoise
Légume	Riz BIO Fricassée de légumes	Haricots verts persillés base de haricot BIO		Epinards béchamel	Polenta crémeuse Légumes à l'oriental
Fromage	Saint-môret	Yaourt local circuit-court		Fromage blanc nature	Rondelé nature BIO
Dessert	Kiwi	Compote aux fruits rouges maison		Orange BIO	Mousse au chocolat

(*) Plat avec du porc (PC) Plat complet

Restaurant scolaire de Mogneneins Peyzieux - Menus du 19 au 23 Janvier 2026

	Lundi 19/01/2026	Mardi 20/01/2026	Mercredi 21/01/2026	Jeudi 22/01/2026	Vendredi 23/01/2026
Entrée				Betterave cuite vinaigrette	
Viande	Poulet rôti au jus	Roulé au fromage		Steack haché sauce salsa	Filet de hoki MSC au beurre blanc
Légume	Purée de potiron Riz BIO	Lentilles BIO LOCAL Carottes		Coquillettes BIO au beurre	Jardinière de légumes
Fromage	Rond de Burdignes à la coupe	Petit suisse aux fruits		Velouté fruix	Croq'lait BIO
Dessert	Liégeois vanille caramel	Poire		Clémentine	Beignet au chocolat

(*) Plat avec du porc (PC) Plat complet

Restaurant scolaire de Mogneneins Peyzieux - Menus du 26 au 30 Janvier 2026

	Lundi 26/01/2026	Mardi 27/01/2026	Mercredi 28/01/2026	Jeudi 29/01/2026	Vendredi 30/01/2026
Entrée	Taboulé à base de semoule BIO				Mélange tendre pousses
Viande	Rôti de dinde sauce gravy	Beaufilet de colin au curcuma		Quenelle nature sce Aurore	Escalope de poulet basquaise
Légume	Chou-fleur	Pommes noisettes Haricots beurre		Riz BIO Champignons aux herbes	Petit pois
Fromage	Saint Nectaire à la coupe AOP	Brique de Burdignes à la coupe		Vache qui rit	Fromage blanc
Dessert	Crème dessert vanille	Marmelade de pommes BIO		Pomme	Gâteau maison banane chocolat base d'oeufs BIO

(*) Plat avec du porc (PC) Plat complet