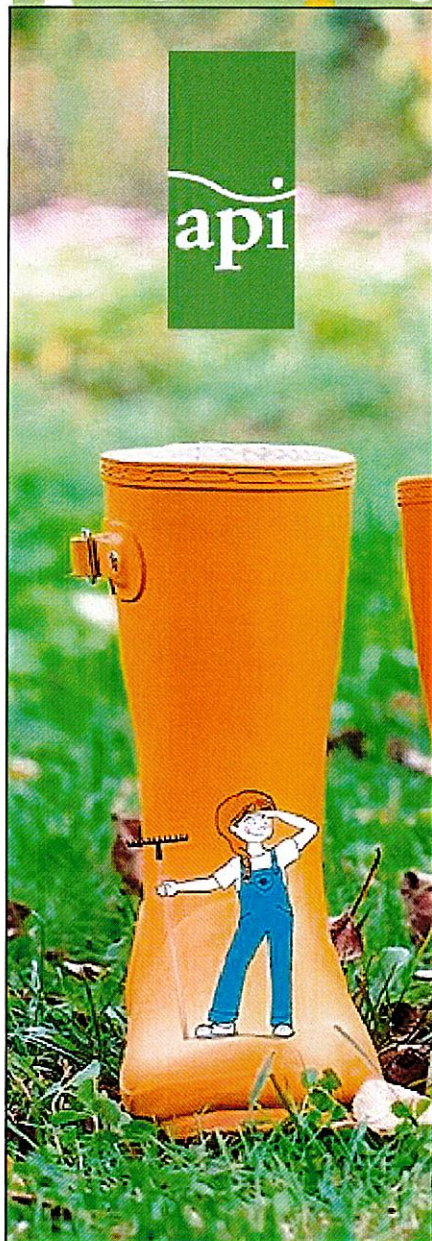
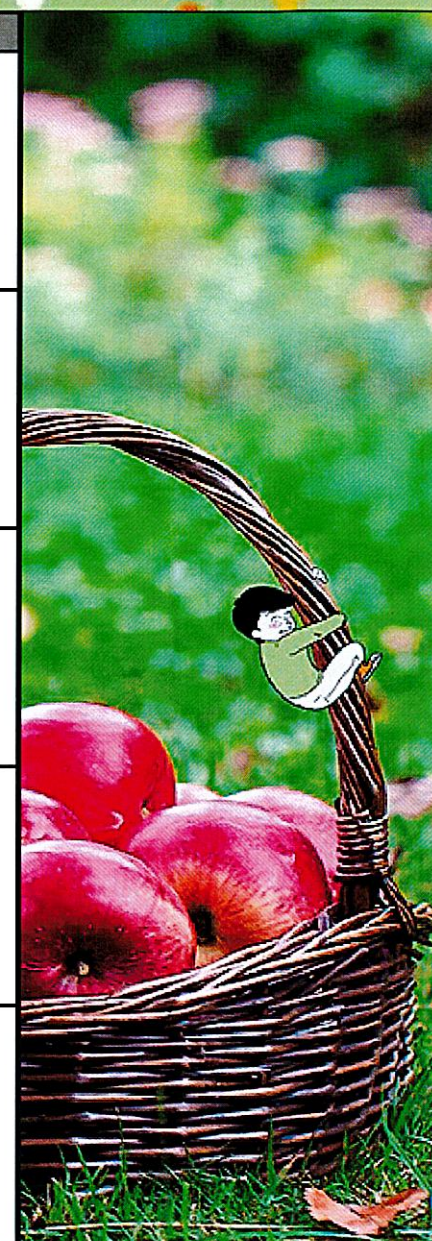


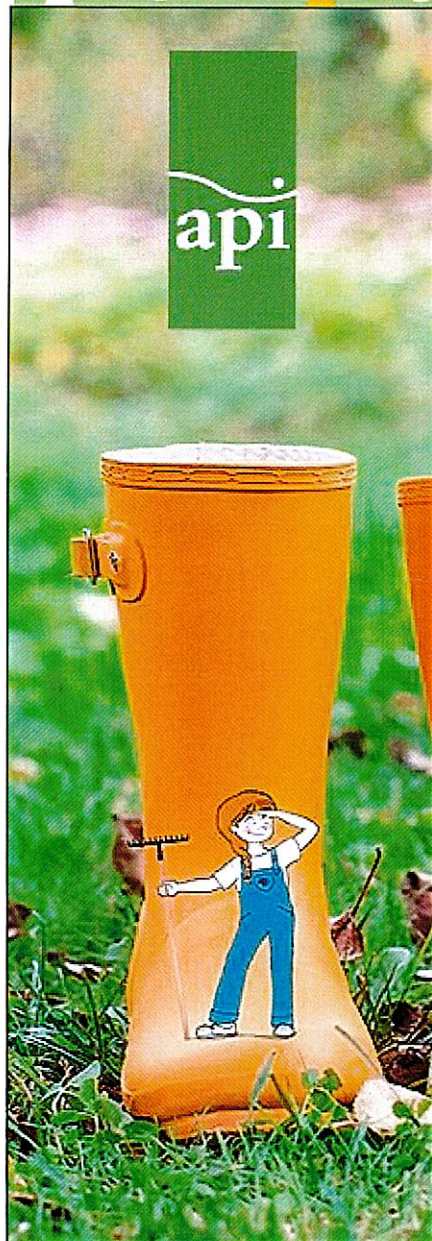
**Restaurant scolaire de ST MARTIN DE LA LIEUE**  
**Du 05/01/2026 au 09/01/2026**



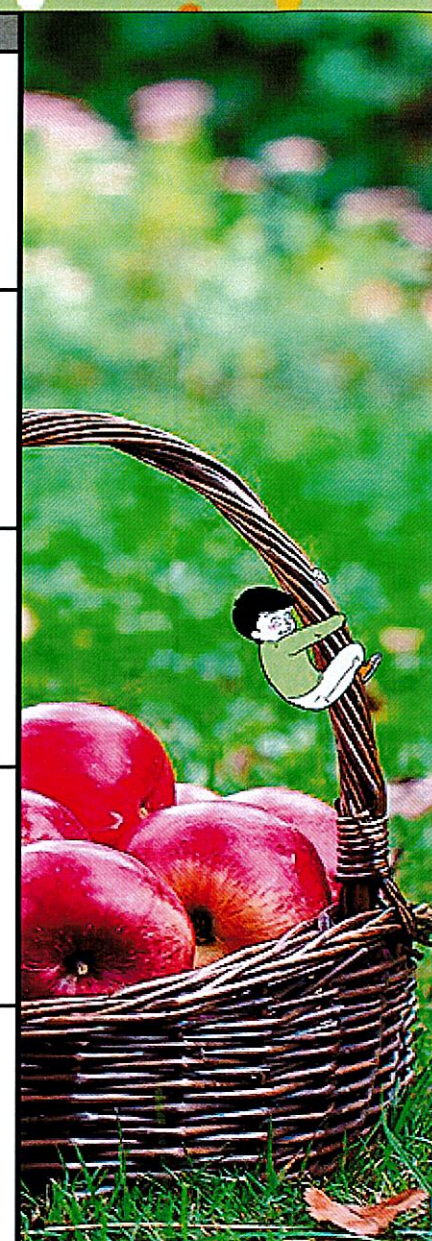
Lundi	<p>Salade pommes de terre et maïs - Vinaigrette  Émincé de filet de poulet 🍴 Sauce moutarde</p> <p>Haricots verts Bio 🌿  <b>Mimolette Bio</b> 🌿  <b>Pomme Bio</b> 🌿</p>
Mardi	<p><b>Carottes</b> râpées de la Baie du Mont Saint Michel 🍴 - Vinaigrette  Saucisse de porc CE2 🍴</p> <p>Lentilles BIO 🌿  Madeleine Jeannette 🍴🍴  Yaourt nature sucré PurPerche 🍴🍴</p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Taboulé d'hiver (<b>semoule Bio</b>) 🌿  Poisson blanc meunière MSC 🍴</p> <p>Purée de pommes de terre et épinards  Fromage blanc Bio de la ferme de Béthanie 🌿🍴 - Sucre  Clémentine</p>
Vendredi	<p>Potage de légumes  Riz Bio au potiron et parmesan façon risotto 🌿 - Sauce Béchamel  <b>Suisse fruité</b> 🍴  Galette des rois frangipane</p>



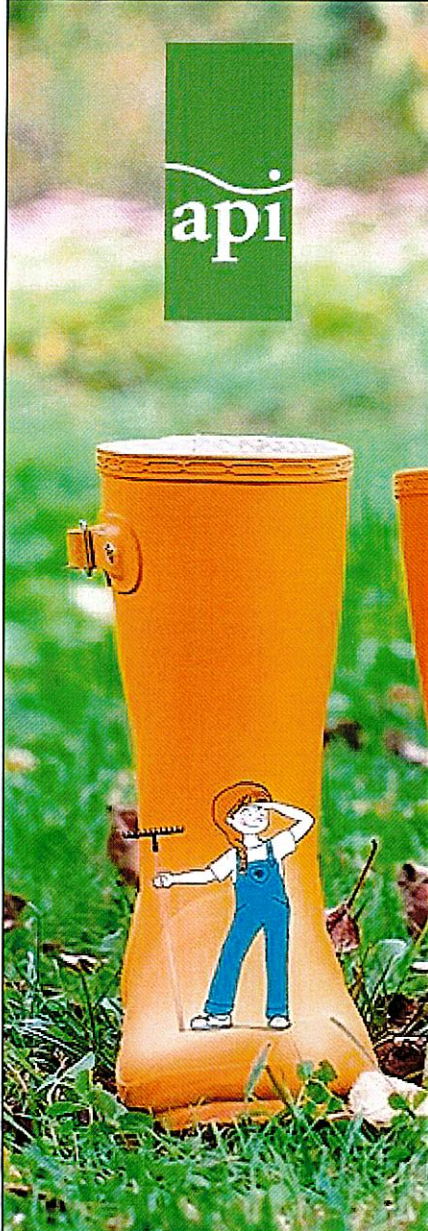
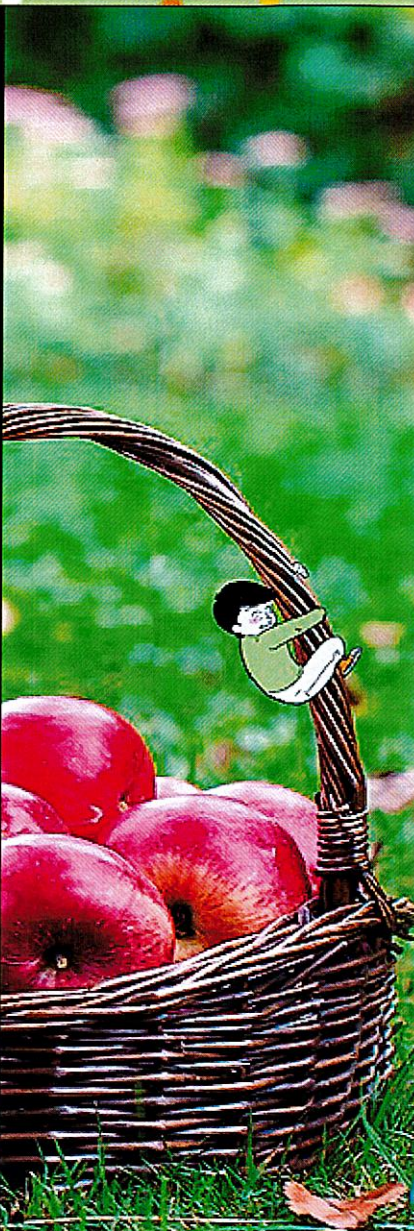
**Restaurant scolaire de ST MARTIN DE LA LIEUE**  
**Du 12/01/2026 au 16/01/2026**



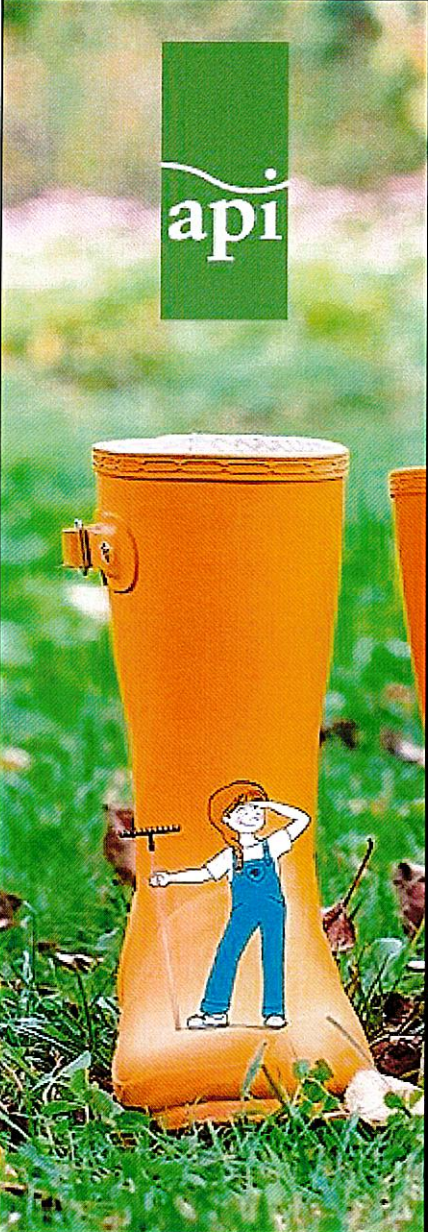











<b>Lundi</b>	<p><b>Betteraves Bio</b>  - Vinaigrette                  Paupiette de Volaille - Sauce chasseur</p> <p>Petits pois et carottes  <b>Edam Bio</b>   <b>Orange Bio</b> </p>
<b>Mardi</b>	<p><b>Carottes</b> râpées de la Baie du Mont Saint Michel  - Chou blanc râpé - Sauce façon remoulade                  Rôti de porc issu de porc Label Rouge  </p> <p>Pommes de terre boulangère  <b>Gouda Bio</b>                   Liégeois vanille</p>
<b>Mercredi</b>	
<b>Jeudi</b>	<p><b>Chou rouge</b> râpé  - Vinaigrette                  Bolognaise de boeuf  </p> <p><b>Fusilli Bio</b>   <b>Emmental Bio</b> râpé                   Compote fraîche <b>pomme Bio</b> mangue  </p>
<b>Vendredi</b>	<p>Pois chiches - , maïs - Vinaigrette                  Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce façon blanquette</p> <p>Brocolis                  Crème anglaise                  Gateau du chef au chocolat </p>



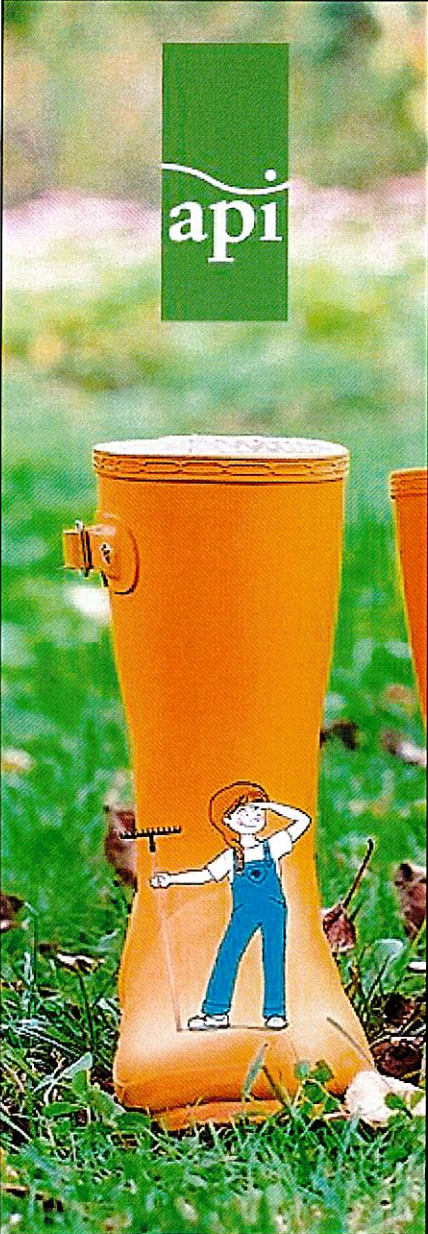












**Restaurant scolaire de ST MARTIN DE LA LIEUE**  
**Du 19/01/2026 au 23/01/2026**

			
	Lundi	Salade piémontaise - Mayonnaise Émincé de filet de poulet 🍴 Sauce napolitaine  Chou fleur CE2 persillé Yaourt aromatisé à la fraise Purperche (vrac) <b>Pomme Bio</b> 🌿	
	Mardi	Potage de potiron Curry doux de poisson aux carottes  <b>Semoule Bio</b> 🌿 <b>Emmental Bio</b> 🌿 Mousse au chocolat au lait	
	Mercredi		
	Jeudi	Salade iceberg - , croûtons nature - Vinaigrette Assiette de charcuteries (jambon LR et rosette) 🍴  Pommes de terre vapeur Pavé d'Isigny 🍴 🌿 Compote fraîche <b>pomme Bio</b> 🍴 🌿 - Myrtilles	
Vendredi	<b>Fusilli Bio</b> 🌿 - Vinaigrette Omelette Cake du chef au fromage 🍴 🌿 Haricots verts Bio 🌿 Quéton d'Isigny 🍴 Clémentine		



**Restaurant scolaire de ST MARTIN DE LA LIEUE**  
**Du 26/01/2026 au 30/01/2026**

		
	Lundi	<p>Perles de pâtes - Vinaigrette                  Paupiette au veau FR  - Sauce au poivre</p> <p><b>Carottes Bio</b> persillées   <b>Gouda Bio</b>                   Flan à la vanille</p>
	Mardi	<p>Pâté de campagne issu de porc Label Rouge   - , cornichons</p> <p>Pastachiches (pois chiches) HVE sauce arrabiata                  Tomme d'Isigny                  Clémentine</p>
	Mercredi	
	Jeudi	<p>Salade iceberg - Vinaigrette - , croûtons nature                  Pulled Pork </p> <p>Frites                  Yaourt nature sucré de la ferme de Bethanie  <b>Kiwi Bio</b> </p>
Vendredi	<p>Céleri râpé - Sauce façon remoulade                  Poisson blanc meunière MSC </p> <p>Purée de pommes de terre et potiron  <b>Saint Môret Bio</b>                   Cake du chef  - , citron</p>	
		

**Restaurant scolaire de ST MARTIN DE LA LIEUE**  
**Du 02/02/2026 au 06/02/2026**

		
	Lundi	Salade de pommes de terre, maïs et cornichons - Vinaigrette Boulettes de Boeuf  - Sauce napolitaine  Haricots verts Bio  Saint Paulin de l'Abbaye Sainte Mère Compote fraîche <b>pomme Bio</b> à la crème de marrons  
	Mardi	Endives (brutes) - Vinaigrette au miel Lasagnes de légumes <b>Mimolette Bio</b>  Crème dessert au chocolat
	Mercredi	
	Jeudi	Jus de pomme Saucisse de porc CE2   Lentilles Yaourt sucré crêpe de la galette d'Alençon  
Vendredi	<b>Carottes</b> râpées de la Baie du Mont Saint Michel  - Vinaigrette Brandade de colin MSC  <b>Edam Bio</b>  <b>Banane Bio</b> 	

**Restaurant scolaire de ST MARTIN DE LA LIEUE**  
**Du 09/02/2026 au 13/02/2026**

	Lundi	<p><b>Betteraves Bio</b> <sup>Bio</sup> - Vinaigrette</p> <p>Cordon bleu de dinde <sup>FR</sup></p> <p>Petits pois CE2</p> <p><b>Gouda Bio</b> <sup>Bio</sup></p> <p><b>Orange Bio</b> <sup>Bio</sup></p>	
	Mardi	<p>Chou blanc et chou rouge râpé - Sauce façon remoulade</p> <p>Gratin de pommes de terre Bio, patate douce et emmental <sup>Bio</sup></p> <p>Les Sablés d'Asnelles <sup>FR</sup></p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	
	Mercredi		
	Jeudi	<p>Potage de légumes verts (concentré)</p> <p>Jambon blanc <b>Label Rouge</b> <sup>FR</sup></p> <p><b>Coquillettes Bio</b> <sup>Bio</sup></p> <p><b>Emmental Bio</b> râpé <sup>Bio</sup></p> <p>Clémentine</p>	
	Vendredi	<p>Salade iceberg - , croûtons nature - Vinaigrette</p> <p>Filet de colin d'Alaska MSC <sup>FR</sup> - Sauce à la moutarde à l'ancienne</p> <p>Purée de pommes de terre et carottes</p> <p><b>Suisse sucré</b> <sup>FR</sup></p> <p>Gâteau du chef au speculoos <sup>FR</sup></p>	