



## Menus Ecole de Thue et Mue



	LUNDI 05/01/2026	MARDI 06/01/2026	MERCREDI 07/01/2026	JEUDI 08/01/2026	VENDREDI 09/01/2026
Entrée	Betteraves vinaigrette 				Céleri rémoulade 
Plat protidique	Lasagnes bolognaises	Boulettes végétales aux lentilles 		Emincé de volaille dijonnaise	Brandade de poisson (Plat complet)
Accompagnement	Salade verte	Plat complet		Tortis	Salade verte
Produit laitier		Chantaillou		Camembert	
Dessert	Mousse au chocolat	Compote de pommes		Fruit frais 	Galette des rois frangipane 

Poisson MSC



Agriculture biologique



Recette végétarienne










Recette avec du porc



## Menus Ecole de Thue et Mue



	LUNDI 12/01/2026	MARDI 13/01/2026	MERCREDI 14/01/2026	JEUDI 15/01/2026	VENDREDI 16/01/2026
Entrée	Coleslaw (carotte, chou) 	Pommes de terre façon piemontaise 			
Plat protidique	Cordon bleu de volaille	 Omelette au fromage		 Pavé de poisson blanc sauce crustacé	Steak haché de bœuf sauce échalotes
Accompagnement	Frites au four	Ratatouille		Semoule	Petits pois
Produit laitier				Fripon	Petit suisse sucré
Dessert	Yaourt aromatisé local	Fruit frais 		Fruit frais 	Eclair au chocolat

Poisson MSC



Agriculture biologique



Recette végétarienne



Recette avec du porc



## Menus Ecole de Thue et Mue



	LUNDI 19/01/2026	MARDI 20/01/2026	MERCREDI 21/01/2026	JEUDI 22/01/2026	VENDREDI 23/01/2026
Entrée		Salade de pommes de terre au thon			Chou blanc au fromage
Plat protidique	Saucisse aux haricots blancs	Emincé de volaille à l'aigre douce		Raviolins au fromage sauce tomate	Beignets au calamar
Accompagnement	Plat complet	Jeunes carottes persillées		Salade verte	Purée de patate douce
Produit laitier	Brie			Vache picon	
Dessert	Fruit frais	Mousse chocolat au lait		Compote pomme vanille	Cake aux pommes

Poisson MSC



Agriculture biologique










Recette végétarienne



Recette avec du porc



	LUNDI 26/01/2026	MARDI 27/01/2026	MERCREDI 28/01/2026	JEUDI 29/01/2026	VENDREDI 30/01/2026
Entrée	Crêpe au fromage				Rillettes du Mans
Plat protidique	Paupiette de veau charcutière	 Aiguillettes de blé ketchup		 Dos de colin sauce provençale	Poulet à l'Angevaine
Accompagnement	 Haricots beurre	Frites au four	 Semoule	Semoule	Printanière de légumes
Produit laitier		Camembert 		Vache picon	
Dessert	Fruit frais 	Compote pomme abricot		Fruit frais 	Gâteau Nantais

Poisson MSC



Agriculture biologique



Recette végétarienne



Recette avec du porc



	LUNDI 02/02/2026	MARDI 03/02/2026	MERCREDI 04/02/2026	JEUDI 05/02/2026	VENDREDI 06/02/2026
Entrée		Choux rouges et lardons			Macédoine mayonnaise
Plat protidique	Tortellini ricotta épinards	Colin meunière		Potée bretonne (saucisse, légumes du pot)	Filet de poulet sauce barbecue
Accompagnement	Salade verte	Purée de pommes de terre		Plat complet	Tortis
Produit laitier	Carré ligueil			Yaourt aromatisé	
Dessert	Fruit frais	Novly vanille		Crêpe sucrée	Compote de pomme ananas

Poisson MSC



Agriculture biologique



Recette végétarienne









Recette avec du porc



## Menus Ecole de Thue et Mue



	LUNDI 09/02/2026	MARDI 10/02/2026	MERCREDI 11/02/2026	JEUDI 12/02/2026	VENDREDI 13/02/2026
Entrée		Chou blanc vinaigrette 			Salade verte
Plat protidique	Normandin de veau sauce charcutière	Beignets au calamar sauce ketchup		Omelette au fromage 	Charcuterie raclette
Accompagnement	Petits pois carottes	Pommes sautées		Coquillettes 	Gratin montagnard
Produit laitier	Petit suisse sucré			Bûchette de chèvre	
Dessert	 Fruit frais 	Flan nappé caramel		Compote de pommes 	Smoothie fruits rouges

Poisson MSC



Agriculture biologique



Recette végétarienne



Recette avec du porc