



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 								
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 piémontaise						
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									
Plat protidique	Saucisse aux haricots blancs		Emincé de volaille à l'aigre douce			Raviolinis 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



Menus Ecole de Thue et Mue



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

Poisson MSC



Agriculture biologique



Recette végétarienne



Recette avec du porc



Février
BRETAGNE



Menus Ecole de Thue et Mue



LUNDI 02/02/2026		MARDI 03/02/2026		MERCREDI 04/02/2026		JEUDI 05/02/2026		VENDREDI 06/02/2026	
Entrée									
Plat protidique	Tortelini ricotta épinards	Choux rouges et lardons				Potée bretonne (saucisse, légumes du pot)		Macédoine mayonnaise	
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														
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