

**RIMAU COURT**  
Du 05/01/2026 au 09/01/2026

Menus

api

Lundi

Salade de pommes de terre fraîches et régionales, maïs et cornichon 🍷 - Vinaigrette  
Paupiette au veau FR 🇫🇷 - Sauce moutarde à l'ancienne  
/Paupiette au poisson - Sauce moutarde à l'ancienne  
Petits pois CE2 au bouillon 🍷  
**Camembert Bio** 🍷  
Poire

Mardi

**Carotte Bio** râpée (**régional**) 🍷 🍷 - Vinaigrette au xérès IGP 🍷  
Meunière de colin MSC 🍷 - Et citron  
Poireaux béchamel  
Verre de **lait Bio** 🍷  
Cake du chef à l'orange (farine Bio régionale) 🍷

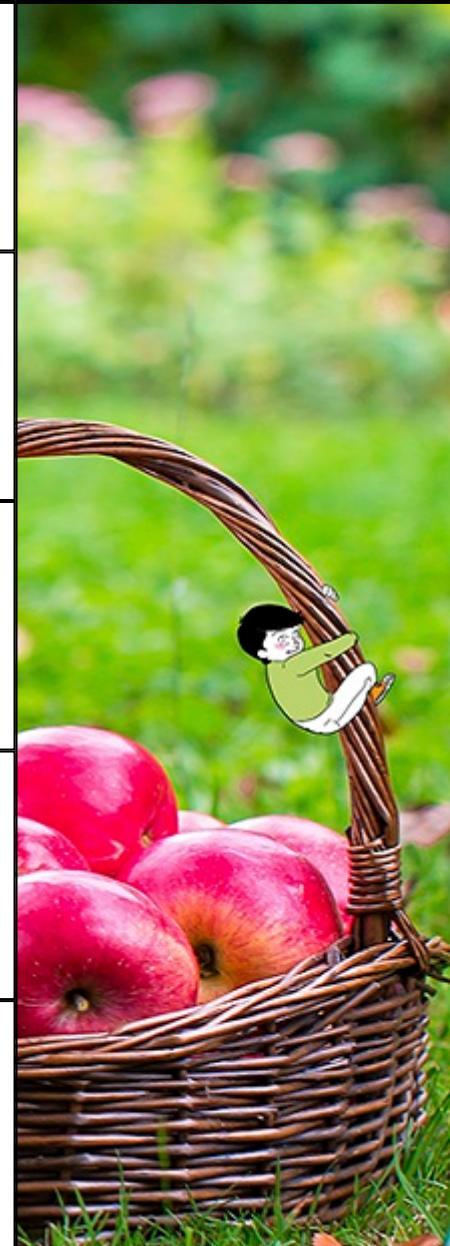
Mercredi

Jeudi

Oeuf dur - mayonnaise  
**Riz Bio**, champignons et emmental façon risotto 🍷  
**Yaourt sucré (régional)** 🍷  
Pomme VER 🍷

Vendredi

**Chou rouge râpé (régional)** 🍷 - Vinaigrette aux pommes  
Rôti de dinde FR 🇫🇷 - façon blanquette  
/Quenelle nature - façon blanquette  
**Haricots verts Bio** persillés 🍷  
Pont l'Évêque AOP 🍷  
Galette des Rois



**RIMAU COURT**  
Du 12/01/2026 au 16/01/2026

Menus



Lundi

Potage de légumes verts  
Croziflette au fromage  
Suisse nature - Et sucre  
**Orange Bio**

Mardi

Salade de **pommes de terre fraîches**, oignons, cornichon - Vinaigrette à l'échalote  
Rôti de porc (issu de porc LR) - Au jus  
/Filet de colin d'Alaska MSC - Et citron  
Chou fleur CE2 persillade   
Saint Nectaire AOP   
Mousse au chocolat au lait Bio  
/Flan chocolat

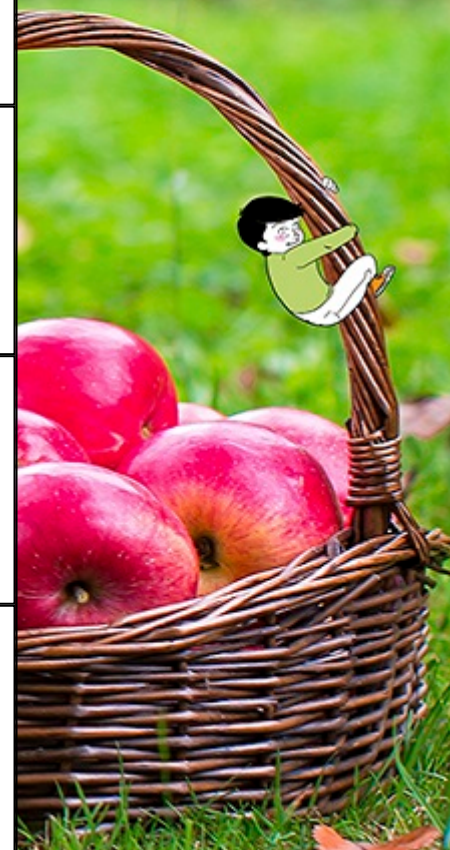
Mercredi

Jeudi

Chou blanc râpé - Vinaigrette  
Bolognaise de bœuf VBF   
/Bolognaise aux légumes  
**Fusilli Bio (régional)**   
**Emmental Bio râpé**   
Compote fraîche **pomme Bio** mangue

Vendredi

Cake au maroilles AOP (farine Bio régionale)   
Poisson pané 100% filet MSC - Et citron  
Mélange de pommes de terre et épinards béchamel  
Yaourt à la vanille (régional)   
**Kiwi Bio**



*Nos menus sont susceptibles d'être modifiés suivant nos approvisionnements.  
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison ci-dessous pour l'origine des viandes.*



**RIMAU COURT**  
Du 19/01/2026 au 23/01/2026

Menus



Lundi

Taboulé à la menthe (**semoule Bio**)   
Emincé de cuisse de poulet FR - sauce aux champignons  
/Quenelle nature - sauce aux champignons  
Brocolis persillade  
**Camembert Bio**   
Pomme VER

Mardi

**Carotte Bio** râpée (**régional**) - Vinaigrette aux agrumes  
Galette du chef végétarienne au **boulgour Bio** - sauce tomate  
Petits pois CE2 au bouillon   
**Vache qui rit Bio**   
**Flan nappé caramel Bio**

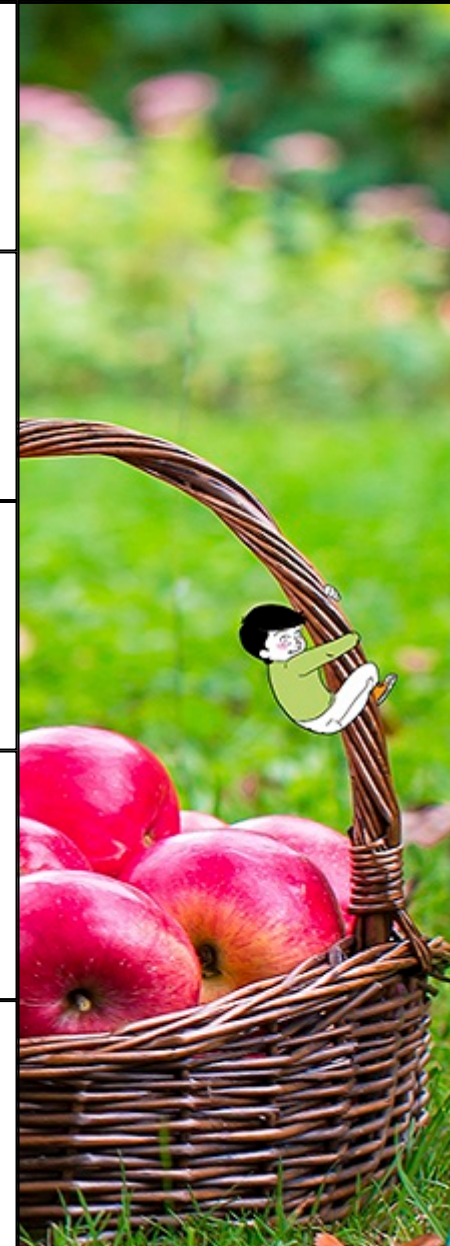
Mercredi

Jeudi

Potage au potimarron  
Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce au curcuma  
Riz de camargue IGP créole   
Tomme noire IGP   
**Orange Bio**

Vendredi

Salade iceberg - Vinaigrette balsamique IGP   
Jambon blanc (issu de porc LR) - Saucisson à l'ail  
/Saucisse végétale  
Pommes de terre vapeur  
Fromage à raclette  
Pavés Bâlois (**farine Bio**)



**RIMAU COURT**  
Du 26/01/2026 au 30/01/2026

Menus



Lundi

**Chou rouge râpé (régional)** 🍷 - Vinaigrette à l'échalote  
Sauté de **porc FR (régional)** 🇫🇷 - À la diable  
/Morceaux de colin MSC 🐟 - À la diable  
**Semoule BIO** 🌿  
Gouda  
Crème dessert caramel

Mardi

Salade de pommes de terre fraîche Régionales et maïs - Vinaigrette à l'échalote  
Filet de lieu noir MSC - Sauce au cumin  
Carottes CE2 🐟  
Cantal AOP 🐄  
**Poire VER** 🍏

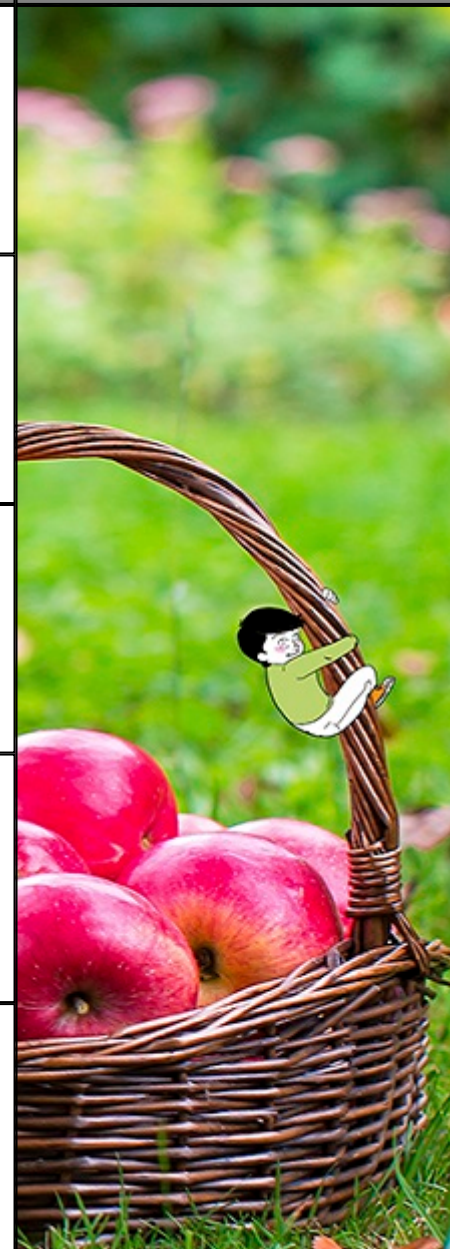
Mercredi

Jeudi

Tarte du chef au fromage chèvre et épinard  
Paupiette au veau FR 🇫🇷 - Sauce aux épices  
/Galette aux fromages  
Petits pois et **carottes CE2** 🐟  
Suisse aux fruits  
**Kiwi Bio** 🌿

Vendredi

**Céleri râpé (régional)** 🍷 - Sauce rémoulade  
Pastachiches (pois chiches) HVE sauce arrabiata  
Saint Paulin  
Compote fraîche **pomme Bio** ananas 🌿



*Nos menus sont susceptibles d'être modifiés suivant nos approvisionnements.  
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison ci-dessous pour l'origine des viandes.*