

RIMAUCOURT  
Du 05/01/2026 au 09/01/2026

Menus



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

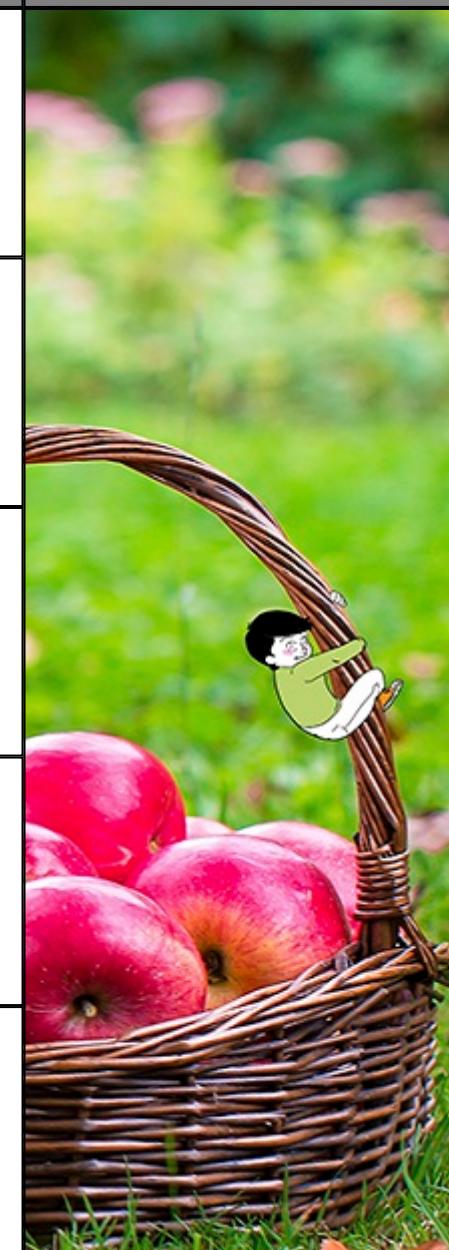
**Carotte Bio râpée (régional)**  - Vinaigrette au xérès IGP   
Meunière de colin MSC - Et citron  
Poireaux béchamel  
Verre de **lait Bio**   
Cake du chef à l'orange (farine Bio régionale)

Mercredi

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



**RIMAUCOURT**  
**Du 12/01/2026 au 16/01/2026**

Menus



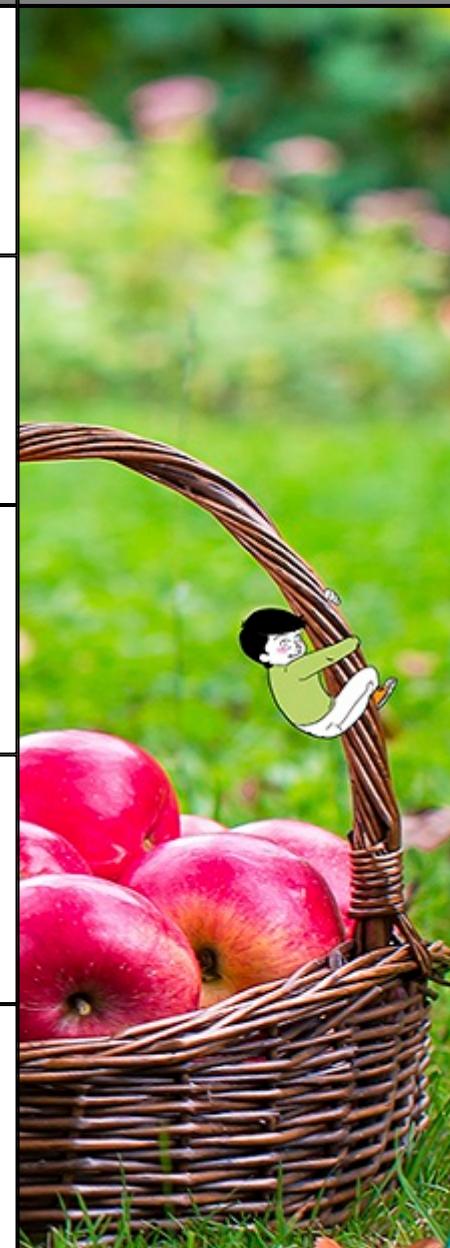
	<b>Lundi</b>	<p>Potage de légumes verts          Croziflette au fromage          Suisse nature - Et sucre  <b>Orange Bio</b> </p>
	<b>Mardi</b>	<p>Salade de <b>pommes de terre fraîches</b>, oignons, cornichon  - Vinaigrette à l'échalote          Rôti de porc (issu de porc LR)  - Au jus          /Filet de colin d'Alaska MSC  - Et citron          Chou fleur CE2 persillade           Saint Nectaire AOP           Mousse au chocolat au lait Bio          /Flan chocolat</p>
	<b>Mercredi</b>	
	<b>Jeudi</b>	<p>Chou blanc râpé - Vinaigrette          Bolognaise de bœuf VBF           /Bolognaise aux légumes  <b>Fusilli Bio (régional)</b>   <b>Emmental Bio râpé</b>           Compote fraîche <b>pomme Bio</b> mangue </p>
	<b>Vendredi</b>	<p>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)   <b>Kiwi Bio</b> </p>

**RIMAUCOURT**  
**Du 19/01/2026 au 23/01/2026**

Menus



	Lundi	<p>Taboulé à la menthe (<b>semoule Bio</b> )</p> <p>Emincé de cuisse de poulet FR  - sauce aux champignons</p> <p>/Quenelle nature - sauce aux champignons</p> <p>Brocolis persillade</p> <p><b>Camembert Bio</b> </p> <p>Pomme VER </p>
	Mardi	<p><b>Carotte Bio</b> râpée (<b>régional</b>)  - Vinaigrette aux agrumes</p> <p>Galette du chef végétarienne au <b>boulgour Bio</b>  - sauce tomate</p> <p>Petits pois CE2 au bouillon </p> <p><b>Vache qui rit Bio</b> </p> <p><b>Flan nappé caramel Bio</b> </p>
	Mercredi	
	Jeudi	<p>Potage au potimarron</p> <p>Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce au curcuma</p> <p>Riz de camargue IGP créole </p> <p>Tomme noire IGP </p> <p><b>Orange Bio</b> </p>
	Vendredi	<p>Salade iceberg - Vinaigrette balsamique IGP </p> <p>Jambon blanc (issu de porc LR)   - Saucisson à l'ail</p> <p>/Saucisse végétale</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Fromage à raclette</p> <p>Pavés Bâlois (<b>farine Bio</b>) </p>



*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.*

**RIMAUCOURT**  
**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**

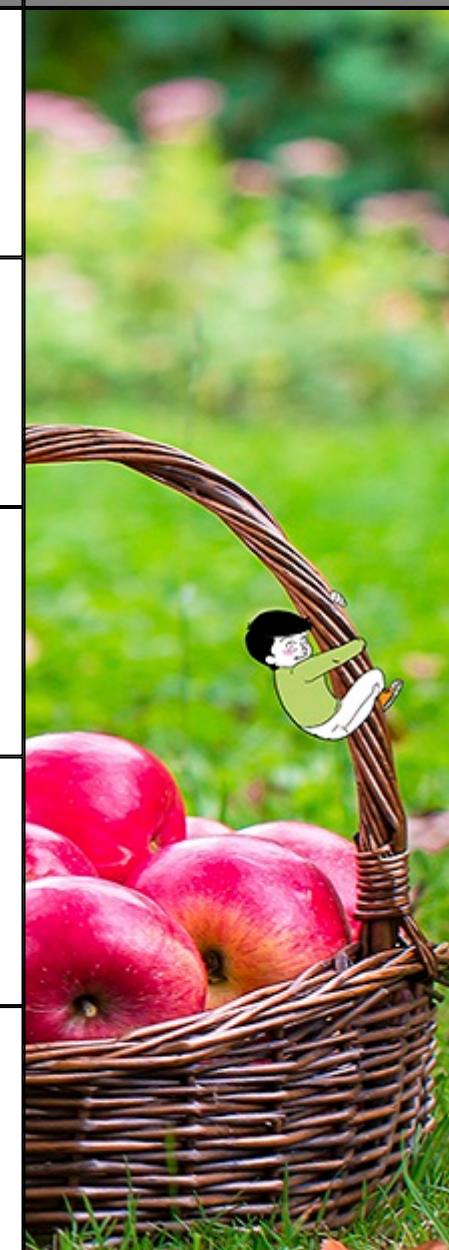
Salade de pommes de terre fraîche Régionales et maïs - Vinaigrette à l'échalote  
Filet de lieu noir MSC - Sauce au cumin  
Carottes CE2   
Cantal AOP   
**Poire VER**

**Mercredi**

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.*