



# Semaine du 05 au 09 Janvier 2026

## Ville de Satolas-et-Bonce



LUNDI REPAS VEGETARIEN	MARDI	JEUDI VIVE LA GALETTE	VENDREDI
/  Ravioli BIO aux légumes sauce tomate basilic (plat complet)	Salade de quinoa BIO et boulgour BIO  (carottes, céleris, oignons)  Colin d'Alaska sauce safranée	Jus d'orange  Sauté de bœuf sauce paprika  <i>SV : Boulettes végétales sauce paprika</i>	/
/  Mélusin  Lacté saveur vanille	Chou-fleur à la béchamel  Yaourt nature sucré HVE du GAEC Barras  /	Carottes persillées  /	Risetti au beurre  Gouda BIO  Fruit de saison



# Semaine du 12 au 16 Janvier 2026

## Ville de Satolas-et-Bonce



VENDREDI  
REPAS VEGETARIEN/MENU BIO

LUNDI	MARDI	JEUDI	
Friand au fromage  Merlu sauce crème carottes	Salade coleslaw rouge (chou rouge BIO , carottes BIO, mayonnaise)  Bolognaise de bœuf  <i>SV : Bolognaise de légumes</i>	Macédoine de légumes BIO à la mayonnaise  Blanquette de dinde  <i>SV : Blanquette végétale BIO (émincé végétal BIO)</i>	/
Purée de légumes variés	Torti BIO	Riz créole	Hachis de courge BIO et lentilles BIO (plat complet)  
Fromage blanc	/	/	/
/	Liegeois saveur chocolat	Compote pomme kiwi BIO	Edam BIO  Fruit de saison BIO



# Semaine du 19 au 23 Janvier 2026

## Ville de Satolas-et-Bonce



LUNDI	MARDI REPAS VEGETARIEN	JEUDI	VENDREDI REPAS MONTAGNARD
/	/	Salade de lentilles BIO à l'africaine	Chou blanc BIO aux pommes
Tajine de poisson	Œuf dur BIO sauce catalane	Estouffade de bœuf sauce forestière  <i>SV : Tarte aux fromages</i>	Tartimouflette (Dés de volaille, Pommes de terre, fromage à tartiflette, lait, crème fraîche, oignons) (plat complet)
Semoule BIO	Duo de haricots verts et haricots beurre	Jardinière de légumes	<i>SV : Gratin de pommes de terre et fromage (plat complet)</i>
Camembert BIO	Yaourt nature	/	/
Fruit de saison	Cake à l'ananas	Fruit de saison BIO	Yaourt HVE aromatisé à la myrtille de la ferme des Pourchoux



# Semaine du 26 au 30 Janvier 2026

## Ville de Satolas-et-Bonce



LUNDI	MARDI	JEUDI REPAS VEGETARIEN	VENDREDI
/	Salade de petit épeautre BIO Wings de poulet  SV : <i>Confit de légumes et pois chiches sauce kedjenou</i>	Carottes râpées vinagrette mexicaine Gratin de macaronis BIO courge, cheddar et mozzarella (plat complet)	/
Polenta crémeuse Brie BIO Cocktail de fruits au sirop léger	Crumble de brocolis Fromage blanc	/	Riz BIO aux légumes Fromage frais Rondelé nature® Fruit de saison
	/	Cake aux pépites de chocolat	



## Semaine du 02 au 06 Février 2026

### Ville de Satolas-et-Bonce



LUNDI VIVE LES CREPES	MARDI REPAS VEGETARIEN/MENU BIO	JEUDI	VENDREDI BIENTÔT LES VACANCES
<p>Céleri râpé sauce cocktail</p>  <p>Rôti de dinde sauce romarin</p> <p><i>SV : Sticks de mozzarella</i></p> <p>Petits pois BIO</p> <p>/</p> <p>Crêpe sucrée</p>	<p>AB AGRICULTURE BILOGIQUE</p> <p>Taboulé d'hiver (semoule BIO)</p>  <p>Omelette BIO aux fines herbes</p> <p>AB AGRICULTURE BILOGIQUE</p> <p>Epinards BIO à la béchamel</p> <p>/</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>/</p> <p>Sauté de bœuf sauce mironton</p> <p><i>SV : Falafels sauce fromage blanc et menthe</i></p> <p>AB AGRICULTURE BILOGIQUE</p> <p>Blé BIO tendre</p> <p>Pont l'Evêque AOP</p> <p>Compote pomme mangue</p>	<p>AB AGRICULTURE BILOGIQUE</p> <p>Macédoine de légumes BIO à la mayonnaise</p>  <p>Colin d'Alaska fileté meunière</p> <p>Pommes de terre quartier et ketchup</p> <p>/</p> <p>Fruit de saison BIO</p>