



Ville de St Max Menus scolaires Janvier & Février



Semaine 1 : Du 05 au 09 Janvier 2026

Lundi « Menu végétarien »	Mardi Partage de la Galette	Mercredi	Jeudi « Menu végétarien »	Vendredi
Carottes et maïs vinaigrette		Salade verte vinaigrette		Salade de brocolis sauce mimosa
Curry de pois chiche et épinards	Jambon blanc À la diable (moutarde)	Merlu sauce matelote (échalote, oignon, champignon, crème)	Parmentier d'émincé végétal, purée de pois cassé	Sauté de bœuf sauce paprika - persil
Riz	Epinards en purée	Coquilles	/	Purée de patate douce
	Yaourt nature		Tomme blanche	
Fruit de saison	Galette frangipane	Flan vanille nappé caramel	Fruit de saison	Crème dessert caramel



Ville de St Max Menus scolaires Janvier & Février



Semaine 2 : Du 12 au 16 Janvier 2026

Lundi  « Menu végétarien »	Mardi	Mercredi	Jeudi « Menu Local »	Vendredi
Betteraves au yaourt 	Salade du meunier )	Soupe de brocolis mascarpone	Chou rouge vinaigrette miel  	
Hot dog végétarien sauce fromage blanc aux herbes	Emincé de saumon  sauce crème	Aiguillettes de volaille à l'ancienne	Sauce carbonara (lardons  )	Nuggets de blé
Pommes de terre rissolées 	Haricots  arts persillés	Riz	Farrelles (pâtes)  	Ratatouille 
				Edam 
Smoothie pommes – bananes - abricots	Crème dessert chocolat	Fruit de saison  	Fruit de saison  	Brownie



Ville de St Max

Menus scolaires

Janvier & Février



Semaine 3 : Du 19 au 23 Janvier 2026

Lundi	Mardi « Menu végétarien » 	Mercredi	Jeudi  La Montagne 	Vendredi
Paëlla marine 	Haricots blancs vinaigrette cerfeuil  Moussaka de légumes	Céleri rémoulade  Steak haché de bœuf 	Salade verte vinaigrette crémeuse   <i>Crozettes à l'épeautre sauce fromage tartiflette, cantal</i>	Rôti de veau  sauce moutarde
<i>Riz paëlla</i>	<i>(plat complet)</i>	Brocoli vache qui rit en purée	<i>(plat complet)</i>	<i>Petits pois et carottes</i>
Saint Paulin 				Yaourt nature 
Purée pommes- poires 	Fruit de saison 	Crème dessert saveur vanille	Fromage blanc crème de marron et meringue 	Cake aux myrtilles





Ville de St Max Menus scolaires Janvier & Février



Semaine 4 : Du 26 au 30 Janvier 2026

Lundi	Mardi « Menu végétarien » 	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de pommes de terre sauce ravigote 			Betteraves  sauce façon Voronoff (crème, moutarde)	
Sauté de bœuf aux olives 	Pané du fromager	Sauté de veau  sauce poire – miel – cumin – cannelle façon tajine	Colin d'Alaska meunière 	Sauté de porc au curry 
Haricots plats	Ratatouille et blé 	Boulghour	Cornet  sauce tomate 	Brocolis, choux fleurs et pommes de terre béchamel à l'emmental
Petit suisse nature 	Brie 	Yaourt nature  		Fromage frais Saint- Môret
	Ile flottante	Smoothie ananas passion	Fruit de saison 	Purée pommes kiwi 





Ville de St Max

Menus scolaires

Janvier & Février



Semaine 5 : Du 02 au 06 Février 2026

Lundi Chandeleur « Menu végétarien » 	Mardi « Menu Local »	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Crêpe emmental 	Jambon blanc (porc) 	Soupe de potiron 	Salade de pâtes milanaise (poivrons, olives)  <i>Emincé de poulet sauce façon yassa</i>	Sauté de bœuf jus aux oignons 
Salade verte et maïs  Tomme du Piémont  Crêpe sauce chocolat	 Lentilles mijotées  Fromage fondu Vaillotte  Compote de pommes 	<i>Epinards hachés</i>  Crème dessert saveur caramel	Légumes façon tajine (carottes, courgettes, navets)  Petit suisse	Purée de carottes/potirons/courg es  Saint Nectaire  Fruit de saison



Ville de St Max

Menus scolaires

Janvier & Février



Semaine 6 : Du 09 au 13 Février 2026

 Lundi	Mardi « Menu végétarien » 	Mercredi	Jeudi	Vendredi Menu rose et rouge
 Beignet de poisson	 Soupe de brocolis vache qui rit Sorrisi (pâtes farcies) ricotta épinards sauce tomate	Panais rémoulade  Omelette au fromage	 Coleslaw (carottes, chou blanc)   au Bœuf sauté paprika	Dips de carottes et houmous de betterave avec son cocktail rose (limonade et jus de fraise)  Sauté de porc au jus 
Patate douce haricots blancs au lait de coco  Tomme du Père Antoine  Purée pomme pamplemousse	Fruit de saison 	 Purée de butternut Compote pommes fraises	Chou fleur en gratin Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Purée d'aubergines  Cake aux pralines rose



Semaine 7 : Du 16 au 20 Février 2026

Lundi « Menu végétarien »	Mardi Mardi gras	Mercredi	Jeudi « Menu végétarien »	Vendredi
Chou rouge et maïs		 Œuf dur sauce fromage blanc	Soupe de légumes  variés	
Chili sin carne (œuf)	Sauté de veau  sauce moutarde	Dès de colin  sauce crème ciboulette persil	<i>Pommes de terre et fromage à tartiflette</i>	Sauce façon bolognaise effiloché de canard  et haricot blanc
Riz	Brocolis 	Carottes et lentille  	<i>(plat complet)</i>	Penne rigate 
Yaourt aromatisé à la vanille 	Yaourt nature	Cookie pépites de chocolat 	Fruit de saison 	Edam 
	Beignet de carnaval 			Smoothie poire et miel



Semaine 8 : Du 23 au 27 Février 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi « Menu végétarien »	Vendredi « Menu végétarien »
Sauté de bœuf façon stroganoff (tomate, champignon, paprika, crème)	Rillettes de maquereau fromage fondu	Poulet sauce chasseur	Carottes sauce fromage blanc curry et cumin	Macédoine vinaigrette
	Emincé de saumon sauce bretonne		Nuggets de pois chiche	Sauce vol au vent végétarienne (quenelles)
Semoule	Purée de choux de Bruxelles et pommes de terre fromage type parmesan	Poêlée campagnarde (haricots verts, champignons, pdt)	Ratatouille	Orge perlée
Tomme grise		Gouda		Yaourt nature
Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Cake au chocolat	