

MENUS DE LA CANTINE

Du lundi 5 au vendredi 16 janvier 2026

LUNDI 5 JAN

Entrée

Rosette

Plat principal



Steak de bœuf
Sauce barbecue

Garniture



Haricots verts persillés

MARDI 6 JAN



Velouté de champignons



JEUDI 8 JAN



Carottes râpées

VENDREDI 9 JAN



Saucisse de Morteau



Lentilles



Brie

Galette des rois

LUNDI 12 JAN

Entrée



Velouté de carottes



MARDI 13 JAN

Plat principal



Rôti de porc au jus



Parmentier végétarien



Garniture

Coquillettes



Salade verte *



Produit laitier



Compote



JEUDI 15 JAN



Soupe parmentière

VENDREDI 16 JAN

Taboulé hivernal



Duo de boulettes bœuf/agneau sauce orientale



Semoule



Fromage blanc vanille



Kiri



Clémentine



Légende : Fruits et légumes // Pain et féculents // Viande, poisson ou œuf // Lait et produits laitiers // Produits sucrés // Repas végétarien

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages



Agriculture biologique



Viande française bio



Aide UE à destination des écoles

* Assaisonnement servi à part

MENUS DE LA CANTINE

Du lundi 19 au vendredi 30 janvier 2026

LUNDI 19 JAN

Entrée

Samoussas de légumes

Plat principal

Sauté de veau et son jus

Garniture

Petits pois carottes

Produit laitier

Yaourt

Dessert

MARDI 20 JAN

Velouté de lentilles



Brochettes de poisson sauce citron

Poireaux à la crème

JEUDI 22 JAN

Œuf dur mayo

Penne rigate au pesto

Mimolette

Kiwi

VENDREDI 23 JAN

Hachis parmentier

Salade verte*



Camembert

Compote liégeoise

LUNDI 26 JAN

Entrée

Soupe Saint-Germain



Plat principal

Filet de poisson à la bordelaise

MARDI 27 JAN

Garniture

Carottes persillées



Produit laitier

Yaourt aromatisé

JEUDI 29 JAN

Pâté de campagne

Poulet sauce chasseur

VENDREDI 30 JAN

Dessert

Chipolatas

Frites

Tomme blanche

Pomme

Haricots beurre

Pizza aux 3 fromages

Salade de mâche*



Compote et palet breton

Légende : Fruits et légumes // Pain et féculents // Viande, poisson ou œuf // Lait et produits laitiers // Produits sucrés // Repas végétarien

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages



Agriculture biologique



Viande française bio



Aide UE à destination des écoles

* Assaisonnement servi à part

MENUS DE LA CANTINE

Du lundi 2 au 6 février 2026

LUNDI 2 FEV

Entrée



Sauté d'agneau

Plat principal

Semoule

Garniture

Comté

Produit laitier



Poire



MARDI 3 FEV



Salade de pommes de terre



Filet de colin sauce graines de moutarde

Brocolis/Salsifis

JEUDI 5 FEV



Betteraves échalotes



Spaghetti carbonara Parmesan



Vache qui rit



Orange

VENDREDI 6 FEV



Soupe de légumes



Œufs brouillés emmental

Pommes de terre rissolées

Yaourt

Légende : Fruits et légumes // Pain et féculents // Viande, poisson ou œuf // Lait et produits laitiers // Produits sucrés // Repas végétarien

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages



Agriculture biologique



Viande française bio



Aide UE à destination des écoles

* Assaisonnement servi à part