

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



Produit laitier

Edam

Dessert

Pêche au sirop

MARDI 6 JAN



Velouté de
champignons



Steak fromager

Penne rigate
à la milanaise

Crème dessert vanille

JEUDI 8 JAN



Carottes râpées



Blanquette de poisson



Riz



Banane



VENDREDI 9 JAN



Saucisse de Morteau



Lentilles



Brie

Galette des rois

LUNDI 12 JAN



Velouté de
carottes



Plat principal



Rôti de porc au jus

Garniture

Coquillettes

Produit laitier



Compote



MARDI 13 JAN



Parmentier
végétarien



Salade verte *



Fromage de chèvre

Liégeois chocolat

JEUDI 15 JAN



Soupe parmentière



Duo de boulettes bœuf/
agneau sauce orientale

Semoule

Fromage blanc
vanille

VENDREDI 16 JAN

Taboulé hivernal

Poisson pané
citron



Épinards à la crème



Kiri



Clémentine



Légende : Fruits et légumes // Pain et féculents // Viande, poisson ou oeuf // 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 

Tarte aux pommes

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

Garniture

 Carottes persillées 

Produit laitier

Yaourt aromatisé

Dessert

MARDI 27 JAN

 Chipolatas

Frites

Tomme blanche

 Pomme 

JEUDI 29 JAN

 Pâté de campagne

 Poulet sauce chasseur

 Haricots beurre 

Gâteau de riz carmamel

VENDREDI 30 JAN

Pizza aux 3 fromages

 Salade de mâche* 

Compote et palet breton

Légende : Fruits et légumes // Pain et féculents // Viande, poisson ou oeuf // 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

Plat principal

Garniture

Produit laitier

Dessert



Sauté d'agneau

Semoule

Comté



Poire



MARDI 3 FEV



Salade de
pommes de terre



Filet de colin sauce
graines de moutarde

Brocolis/Salsifis

Éclair au chocolat

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 oeuf // 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