MENUS DE LA CANTINE

Du lundi 7 au vendredi 18 décembre 2026

	LUNDI 7 DÉC	MARDI 8 DÉC	JEUDI 10 DÉC	VENDREDI 11 DÉC
Entrée	Chou blanc croûtons	Taboulé hivernal		
Plat principal	Poisson milanais	Brandade de poisson	Saucisse de Toulouse	Risotto aux petits légumes
Garniture	Blé	Salade verte*	Purée de pois cassés	
Produit laitier	Yaourt	Saint-Paulin	Tomme blanche	Brie
Dessert		Clémentine	Poire au sirop	Compote liégeoise Quatre-quart

	LUNDI 14 DÉC	MARDI 15 DÉC	JEUDI 17 DÉC	VENDREDI 18 DÉC
Entrée		Salade de betterave	Taboulé	Terrine au 2 saumons mayo citronée
Plat principal	Escalope de dinde sauce pistou	Chili sin carne	Steak haché sauce barbecue	Hamburger du Sud-Ouest
Garniture	Spaghetti		Haricots verts persillés	Poélée de légumes festive et pommes pin
Produit laitier	Gouda	Petit suisse		Reblochon
Dessert	Tarte aux pommes	Banane	Crème dessert vanille	Gâteau vanille/chocolat Clémentine

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

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

Agriculture biologique

Viande française bio

Aide UE à destination des écoles

** Assaisonnement servi à part*