

MENUS CANTINE

DU 12 AU 16 JANVIER 2026










Lundi 12 janvier 	Mardi 13 janvier 	Jeudi 15 janvier 	Vendredi 16 janvier Repas végétarien
Velouté de courge  Poisson vapeur Pomme de terre Yaourt aux fruits	Crudités Cordon bleu Frites Fruits	Salade verte, fromage, crouton, lardon Sauté de volaille Riz Tarte aux pommes 	Soupe de vermicelles Lasagne ricotta épinard  Crème caramel 

 Biologique (AB)
  Label Rouge
  Fait Maison
  100% Local

Crudités / Cuidités / Viande, poisson, Œuf / Féculents(légumes secs, pomme de terre, Céréales) / Produits laitiers / Produits sucrés / Matières grasses

MENUS CANTINE

DU 19 AU 23 JANVIER 2026

Lundi 19 janvier 	Mardi 20 janvier 	Jeudi 22 janvier Repas végétarien	Vendredi 23 janvier 
<p>Salade verte</p> <p>Pizza fromages </p> <p>ou cannibale</p> <p>Gâteau Ananas </p>	<p>Velouté de légumes </p> <p>Rôti de porc</p> <p>Gratin Dauphinois </p> <p>Fromage blanc ^{100% local}</p>	<p>Salade de lentille</p> <p>Quiche de légumes </p> <p>Fromage ^{100% local}</p> <p>Fruit</p>	<p>Velouté poireau </p> <p>Paëlla</p> <p>Mousse au chocolat</p>



Biologique (AB)



Label Rouge



Fait Maison



100% local

Crudités / Cuidités / Viande, poisson, Œuf / Féculents(légumes secs, pomme de terre, Céréales) / Produits laitiers / Produits sucrés / Matières grasses

MENUS CANTINE

DU 26 AU 30 JANVIER 2026

Lundi 26 janvier 	Mardi 27 janvier Repas végétarien	Jeudi 29 janvier 	Vendredi 30 janvier 
Duo de crudités  Spaghetti Bolognaise Fromage  Fruits	Chausson Frita Lasagne de légumes  Fromage blanc 	Velouté de légumes  Poulet rôti Pomme de terre sautée Fromage  Ananas	Charcuterie Poisson pané Riz cantonné Yaourt aux fruits

 Biologique (AB)
  Label Rouge
  Fait Maison
  Local

- Crudités / Cuidités / Viande, poisson, Œuf / Féculents(légumes secs, pomme de terre, Céréales) / Produits laitiers / Produits sucrés / Matières grasses