

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	Vendredi 23 janvier
		Repas végétarien	
Salade verte Pizza fromages  ou cannibale Gâteau Ananas 	Velouté de légumes  Rôti de porc Gratin Dauphinois  Fromage blanc 	Salade de lentille Quiche de légumes  Fromage  Fruit	Velouté poireau  Paëlla Mousse au chocolat

 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

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