

MENUS DE LA CANTINE

Du lundi 5 au vendredi 9 Janvier 2026



AOP / IGP



BIO



FAIT MAISON



VEGETARIEN



PRODUITS
REGIONAUX

Lundi 05/01

- Feuilleté fromage

- Cuisse de poulet
Brocolis chou-fleur
béchamel

- Galette des rois
frangipane



Mardi 06/01

- Salade de boulgour à
l'emmental

- Oeuf au gratin
Carottes Vichy

- Yaourt



Mercredi 07/01

- Salade aux Pyrénées

- Côte de porc grillée
Haricots verts

- Banane



Jeudi 08/01

- Céleri carottes
râpées sauce mayo

- Dos de colin
meunière
Riz à l'emmental

- Kiwi



Vendredi 09/01

- Pâté de campagne

- Steak de boeuf aux
échalotes
• Purée de pommes de
terre aux épinards

- Beignets aux
pommes





MENUS DE LA CANTINE

Du lundi 12 au vendredi 16 Janvier 2026



AOP / IGP



BIO



FAIT MAISON



VEGETARIEN



PRODUITS
REGIONAUX






**Lundi
12/01**

- Chou blanc mimolette emmental 
- Spaghetti bolognaise aux lentilles  
Féculent du jour
- Ananas



Mardi 13/01

- Blé aux deux olives vinaigrette 
- Pot au feu 
Légumes 
- Crème dessert caramel



Mercredi 14/01

- Betterave à l'échalote 
- Paupiette veau à la forestière 
Pommes de terre 
- Fromage blanc aux fruits rouges



Jeudi 15/01

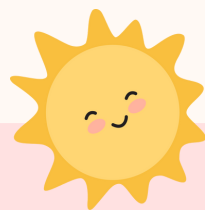
- Surimi nature
- Filet de poulet grillé
Carottes rondelle Vichy
- Carrot cake 



Vendredi 16/01

- Salade à l'emmental
- Aiguillette de colin
fish and chips 
Riz Créole 
- Banane





MENUS DE LA CANTINE

Du lundi 19 au vendredi 23 janvier 2026



AOP / IGP



BIO



FAIT MAISON



VEGETARIEN



PRODUITS
REGIONAUX

Lundi 19/01

- Salade verte aux maïs 



- Emincé de boeuf mariné 
Poêlée bretonne

- Cake au chocolat 



Mardi 20/01

- Betterave gouda 

- Poisson du jour 
Purée de pommes de terre carotte 

- Fruit de saison



Mercredi 21/01

- Petit pain feuilleté au coeur emmental


- Pilon de poulet grillé
Epinards béchamel 

- Pomme bicolore



Jeudi 22/01

- Carotte râpées vinaigrette 


- Omelette au fromage 
Pommes de terre rissolées

- Flan à la vanille



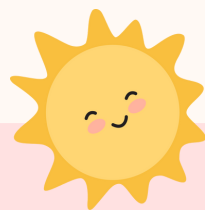
Vendredi 23/01

- Pissaladière 

- Palette de porc à la provençale
Haricots beurre 

- Yaourt aromatisé





MENUS DE LA CANTINE

Du lundi 26 au vendredi 30 janvier 2026



AOP / IGP



BIO



FAIT MAISON





VEGETARIEN






PRODUITS
REGIONAUX

Lundi 26/01

- Chou blanc dés de jambon et maïs 
- Steak de boeuf aux échalotes 
Duo de blé et champignons 
- Banane 



Mardi 27/01

- Velouté de carotte au thym 
- Poulet rôti 
Ecrasé de pommes de terre 
- Clafoutis aux pommes noix



Mercredi 28/01

- Coquillettes mimolette 
- Paupiette de boeuf braisée 
Purée de brocolis 
- Clémentine




Jeudi 29/01

- Betterave sauce salade 
- Chili sin carne Salade 
- Kiwi



Vendredi 30/01

- Cervelas
- Poisson du jour
Fondue de poireaux 
- Fromage blanc au miel

