



MENUS DE LA CANTINE

Du lundi 5 au vendredi 9 Janvier 2026

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



AOP / IGP



BIO



FAIT MAISON



VEGETARIEN



PRODUITS REGIONAUX



MENUS DE LA CANTINE

Du lundi 12 au vendredi 16 Janvier 2026



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



Vendredi 16/01

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



AOP / IGP

BIO

FAIT MAISON



VEGETARIEN



PRODUITS REGIONAUX



MENUS DE LA CANTINE

Du lundi 19 au vendredi 23 Janvier 2026

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 cœur emmental

- Pilon de poulet grillé Epinards béchamel

- Pomme bicolore



AOP / IGP

BIO

FAIT MAISON



Jeudi 22/01

- Carotte râpées vinaigrette

- Omelette au fromage Pommes de terre rissolées

- Flan à la vanille



VEGETARIEN



PRODUITS REGIONAUX



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

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



AOP / IGP

BIO

FAIT MAISON



Jeudi 29/01

- Betterave sauce salade
- Chili sin carne Salade
- Kiwi



VEGETARIEN



PRODUITS REGIONAUX

Vendredi 30/01

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

