

# CANTINES SCOLAIRES

# MENUS



Janvier 2026

Lundi

Mardi


Jeudi



Vendredi



Du 5 au 9 Janvier 2026

- Betteraves vinaigrette
- Blanquette de veau
- Riz créole BIO 
- Gouda BIO 
- Fruit BIO 

**Menu Végétarien**



- Carottes râpées BIO 
- Œufs durs
- Epinards béchamel+gruyère
- Galette des Rois

- Quiche Lorraine/ fromage
- Poulet rôti
- Purée de potiron
- 1 Petit Suisse aromatisé BIO 
- Fruit BIO 

- Salade verte BIO 
- Beignet de poisson
- Purée de pomme de terre
- Fromage blanc BIO 



Du 12 au 16 Janvier 2026

- Rillettes de sardines
- Boulettes de bœuf
- Haricots verts persillés
- Chanteneige
- BIO 
- Fruit BIO 

- ½ pamplemousse BIO 
- Couscous à l'agneau
- Semoule BIO
- Yaourt nature BIO 

**Menu Végétarien**

- Poireaux vinaigrette
- Raviolis végétariens + gruyère
- Fruit BIO 

- Salade verte BIO 
- Poisson aïoli
- Et ses légumes
- Saint Nectaire
- AOP 
- Mousse au chocolat



Du 19 au 23 Janvier 2026

- Feuilleté Hot Dog
- Paleron braisé
- Carottes vichy
- Fromage blanc
- BIO 
- Fruit BIO 

**Menu Végétarien**

- Salade coleslaw
- Omelette à l'emmental
- Pommes boulangères
- Ananas au sirop

- Pâté de foie
- Tartiflette
- Fruit BIO 


- Salade verte BIO à l'ail 
- Poisson pané/citron
- Purée de légumes à la crème
- Camembert BIO 
- Tarte au flan



Du 26 au 30 Janvier 2026

**Menu Végétarien**

- Céleri rémoulade
- Pané fromager
- Flageolets
- Comté AOP 
- Fruit BIO 

- Carottes râpées BIO 
- Poisson sauce hollandaise
- Haricots verts persillés
- Yaourt nature BIO 
- Cookies

- Feuilleté au fromage
- Godiveaux aux oignons/Saucisse de volaille
- Gratin de brocolis
- Fruit BIO 

- Salade verte BIO 
- Encornets à l'Américaine
- Riz créole BIO
- Vache qui rit
- BIO 
- Crème dessert vanille



Aide UE à destination des écoles

Les produits issus de l'Agriculture biologique sont signalés en vert •

Les produits issus de productions locales en circuits courts sont signalés en bleu •

Présence éventuelle des 14 allergènes majeurs : gluten, œufs, lait, soja, sulfites, moutarde, fruits à coques, sésame, arachides, lupin, céleri, mollusques, crustacés.

Les menus comportent une part croissante de produits locaux. 20% des ingrédients sont d'origine biologique. En fonction des livraisons, certains plats sont susceptibles d'être modifiés. Dans ces menus, la viande bovine est d'origine française, le veau et le porc proviennent de la C.E.E. (communauté économique européenne).