

JANVIER 2026

Cantine

LUNDI 5	MARDI 6	JEUDI 8	VENDREDI 09
LUNDI 5  Velouté de potimarron 7  Pâtes sauce forestière 1 7   Brocolis poêlés Fromage 7  Pomme 	MARDI 6 Tarte à l'oignon 1 3 7  Filet de cabillaud 4 7   Riz et carottes Brie 7  Kiwi 	JEUDI 8 Salade de brocolis et fromage de chèvre 7 10 12  Sauté de bœuf aux champignons 1  Ecrasé de pommes de terre 7   Mandarines	VENDREDI 09 Flan de carottes 1 3 7  Pâtes à la carbonara 1 7   Emmental râpé 7 Gâteau au yaourt 1 7  Kiwi 
LUNDI 12	MARDI 13	JEUDI 15 	VENDREDI 16
Velouté de légumes 7  Gratin de potiron 7  Filet de poisson 4 7  Yaourt 7 Crumble aux pommes 1-7-3 	Salade d'endives et dés de fromage 10 7  Sauté de poulet aux olives  Ebly et haricots verts 1  Compote de pommes et poire 	Salade de carottes râpées 10 12  Galettes de pois chiches et purée de patate douce 7  Mousse au chocolat 3-6-7-8 et Mangue 	Salade de mâche 10 12  Veau marengo   Frites Fromage 7  Banane 

Nous nous engageons à proposer une alimentation saine pour tous, avec des produits de qualités, de saison, et locaux **LOI EGALIM (BIO, HVE, CE2)**
 La viande est d'Origine Française.

Les fruits et certains légumes proviennent de producteurs locaux, les autres légumes sont surgelés.

Du pain, du fromage, et des fruits sont à la disposition des enfants.

Suite à la conjoncture actuelle, les menus sont susceptibles de changer.

1-Céréales contenant du gluten 2-Crustacés 3-Œufs 4-Poissons 5-Arachides 6-Soja 7-Lait 8-Fruits à coques 9-Céleri 10-Moutarde 11-Graines de sésame 12-Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/13-Lupin 14-Mollusques



Ecolabel pêche durable



viande bovine française



label rouge



Fruits et Légumes de saison



Fait maison



Fromage à la coupe



Agriculture biologique



HVE



VG

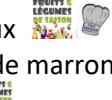
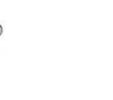


MEILLEURS VŒUX



JANVIER 2026

Cantine

LUNDI 19	MARDI 20	JEUDI 22	VENDREDI 23
<p>Soupe de pates 1 </p> <p>Filet de poisson 4 7 </p> <p>Poêlé oignons Poireaux </p> <p>Fromage blanc et crème de marron 7 </p> <p>Mandarine </p>	<p>Pois chiche à la Corse 10 </p> <p>Sauté de porc aux champignons 7 </p> <p>Petits pois carotte </p> <p>Yaourt à la vanille 7 Mangue </p>	<p>Salade haricots verts 10 12 </p> <p>Couscous boulettes d'agneau 1 </p> <p>Carottes et pommes de terre </p> <p>Fromage 7 </p> <p>Pomme </p>	<p>Salade verte œufs 3 10 12 10 12 </p> <p>Risotto aux légumes 7 </p> <p>Emmental râpé 7 </p> <p>Tarte aux pommes 1- </p>
LUNDI 26	MARDI 27 	JEUDI 29	VENDREDI 30
<p>Mortadelle-cornichons </p> <p>Gratin de courge 3-7 </p> <p>Sauté de poulet au curry 7 </p> <p>Lentilles </p> <p>Fromage 7 </p> <p>Salade de Kiwi orange et pomme </p>	<p>Carottes râpées 10 12 </p> <p>Gratin de pâtes 1-7 </p> <p>Escalopes veggie 1-7 </p> <p>Riz au lait7 </p>	<p>Taboulé 1 </p> <p>Poisson au four 4 </p> <p>Gratin de brocolis 7 </p> <p>Faisselle 7 </p> <p>Poire </p>	<p>Salade verte 10 12 </p> <p>Jambon Braisé </p> <p>Ecrasé de pommes de terre et carottes 17 </p> <p>Saint marcelin 7 </p> <p>Galette des rois 1-3-8 </p> 

Nous nous engageons à proposer une alimentation saine pour tous, avec des produits de qualités, de saison, et locaux **LOI EGALIM (BIO, HVE, CE2)**

La viande est d'Origine Française.

Les fruits et certains légumes proviennent de producteurs locaux, les autres légumes sont surgelés.

Du pain, du fromage, et des fruits sont à la disposition des enfants.

Suite à la conjoncture actuelle, les menus sont susceptibles de changer.

1-Céréales contenant du gluten 2-Crustacés 3-Œufs 4-Poissons 5-Arachides 6-Soya 7-Lait 8-Fruits à coques 9-Céleri 10-Moutarde 11-Graines de sésame 12-Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/13-Lupin 14-Mollusques



Écolabel pêche durable



viande bovine française



label rouge



Fruits et Légumes de saison



Fait maison



Fromage à la coupe



Agriculture biologique



HVE



VG



MEILLEURS VŒUX

