




































JANVIER 2026

Cantine

LUNDI 5 	MARDI 6	JEUDI 8	VENDREDI 09
Velouté de potimarron 7  Pâtes sauce forestière 1 7  Brocolis poêlés Fromage 7  Pomme 	Tarte à l'oignon 1 3 7  Filet de cabillaud 4 7  Riz et carottes  Brie 7  Kiwi 	Salade de brocolis et fromage de chèvre 7 10 12  Sauté de bœuf aux champignons 1  Ecrasé de pommes de terre 7  Mandarines 	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 12  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-Cœufs 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



Écolabel pêche durable



viande bovine française



label rouge



Fruits et Légumes de saison



Fait maison



Fromage a la coupe



Agriculture biologique



HVE



VG


























MEILLEURS VŒUX



JANVIER 2026

Cantine

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

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-Cœufs 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



Écolabel pêche durable



viande bovine française



label rouge



Fruits et Légumes de saison



Fait maison



Fromage a la coupe



Agriculture biologique



HVE



VG



MEILLEURS VŒUX

