



CANTINE SCOLAIRE MENU

janvier 2026



	du 05 au 09/01	du 12 au 16/01	du 19 au 23/01	du 26 au 30/01
LUNDI	salade de betterave rouge gratin de pâtes salade verte compote	terrinerie de campagne poisson pané haricots verts BIO yaourt sucré BIO	velouté de poireaux au fromage frais poisson en sauce riz kiwi BIO	salade de coleslaw gnocchis BIO à la provençale salade verte fromage blanc aux fruits rouges
MARDI	salade de haricots verts BIO filet de poulet carottes en persillade crème dessert au chocolat	carottes rapées chipolatas lentilles compote de pommes	céleri rémoulade sauté de poulet à la moutarde frites flan vanille caramel BIO	velouté de légumes poisson pané épinards à la crème cabecou pomme
JEUDI	bouillon au vermicelle colin vapeur jardinière de légumes cookies	salade de pépinettes tortilla à la tome fraîche salade verte galette des rois du fournil de St Pan	salade de brocolis cappelletti aux fromages salade verte quatre quart du chef	salade de lentilles saucisse de volaille purée de pomme de terre vapeur gâteau à la noisette
 VENDREDI	chou fleur vinaigrette boulettes de bœuf semoule Yaourt framboise BIO	soupe de légumes sauté de dinde au curry pâtes cantal pomme	salade de chou chinois à l'emmental rôti de porc haricots blancs yaourt à l'abricot BIO	haricots verts et maïs en salade escalope de porc petits pois fruit

Menu sans viande
Produits BIO

Toutes les entrées sont faites maison en majorité avec des produits frais et locaux

Un dessert par semaine est fait maison (jeudi)

les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons

