



MENU CANTINE DU 5 AU 30 JANVIER 2026

LUNDI 5	MARDI 6	JEUDI 8	VENDREDI 9
Céleri mayonnaise Raviolis bolognaise Crème vanille Biscuit	Betterave vinaigrette Œuf dur Béchamel Haricots vert Compote de pomme	Macédoine de légumes Quenelles de volailles Petits pois carottes Kiwi	Salade verte Hachis parmentier Frais doux Galette des Rois
LUNDI 12	MARDI 13	JEUDI 15	VENDREDI 16
Feuilleté légumes Tortellini épinard/Ricotta Saint Moret Crème vanille	Carottes rapées Poêlée ratatouille Pavé de poisson provençale Fromage Liégois chocolat	Surimi mayonnaise Haricots blancs Saucisse de Toulouse Fromage blanc Banane	Taboulé Beignet calamar Frites Fromage Compote
LUNDI 19	MARDI 20 MENU VEGETARIEN	JEUDI 22	VENDREDI 23
Salami Escalope de dinde viennoise Pâtes Fromage Danonino	Gyoza légumes Boulettes végétale Poêlée campagnarde Fromage Tarte normande	Salade composée Haricots beurre Crêpe jambon emmental Crème dessert Poire	Œufs dur mayonnaise Colin Alaska pané Riz contonnais Fromage Crème praliné
LUNDI 26	MARDI 27	JEUDI 29	VENDREDI 30
Panier feuilleté Sauté de porc Boulettes riz champignons Fromage Fruit	Salade verte Nems aux légumes Fromage Purée pomme abricot	Betterave vinaigrette Sauté de cuisse de dinde Purée Yaourt brassé Madeleine aux œufs	Salade chou comté Spagettis bolognaise Fromage Eclair chocolat

Viande origine France et Europe
Menu non contractuel
Poisson selon arrivage



