






































Menus de la cantine scolaire
Du Lundi 05 janvier au Vendredi 6 février 2026

Lundi 5 janvier Betterave Maïs   Boeuf bourguignon Carottes  Galette surprise	Mardi 6 janvier Carottes râpées  Blanquette de poulet Purée   Camembert  Fruit	Jeudi 8 janvier  Œufs durs Mayonnaise  Moussaka Aubergine et béchamel  Flan pâtissier	Vendredi 9 janvier Concombre à le crème   Poisson pané Pâtes  Fruit
Lundi 12 janvier Salade composée  Saucisses de volaille Brocolis  Clafoutis aux fruits	Mardi 13 janvier Quiche au fromage  Boules de bœuf Jardinière de légumes   Yaourt à la vanille 	Jeudi 15 janvier  Soupe vermicelle  Omelette aux pommes de terre et gruyère rapé   Fruit	Vendredi 16 janvier Salade coleslow   Jambon braisé Lentilles  Fromage  Fruits au sirop
Lundi 19 janvier Choux fleur   Poisson en sauce Courgettes  Gateau au chocolat Crème anglaise	Mardi 20 janvier Soupe   Merguez Semoule  Fromage  Compote	Jeudi 22 janvier  Salade composée   Fondu camembert Frite  Glace	Vendredi 23 janvier  Rosette Chili Con Carné Riz  Fromage Blanc coulis 
Lundi 26 janvier Pizza aux légumes du soleil   Poulet Haricots verts et haricots beurres Fruit	Mardi 27 janvier Œufs durs Mayonnaise  Poisson meunier Brocolis  Crème dessert 	Jeudi 29 janvier  Carottes râpées Pâté de pomme de terre à la crème  Fromage  Fruit au sirop	Vendredi 30 janvier Maïs Thon Gruyère en cube   Poisson en sauce Blé  Fruit
Lundi 2 février Concombre  Steak haché Petits pois carottes  Fromage blanc Coulis 	Mardi 3 février Lentilles   Sauté de dinde au curry Riz  Fromage  Fruit	Jeudi 5 février Rillettes Cornichons Roti de porc en sauce Choux fleur  Tarte alsacienne	Vendredi 6 février  Salade composée Ravioles Sauce au chèvre  Fruit

Nous travaillons avec des producteurs locaux le plus souvent possible. La viande et la volaille sont d'origine française.



Produits locaux



Produits issus de l'agriculture biologique



Label MSC pêche durable



Label Rouge



Fait maison



Appellation d'Origine Protégée



Produits créés dans une usine française, gamme 100% végétale fabriquée en France, sans soja, à base de protéine de pois et de blé cultivé en France