



# MENUS

## DU 05 AU 09 JANVIER 2026

### LUNDI

Betteraves rouges, vinaigrette à l'échalote

Pâtes à l'andalouse

Yaourt vanille

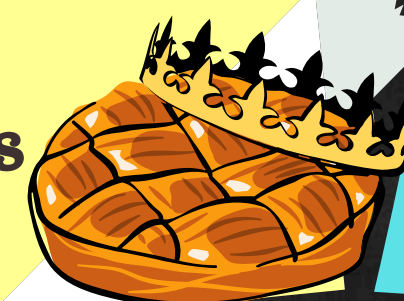
Fruit de saison

### MARDI

Mozzarella panée, crème ciboulette

Sauté de dinde label rouge  
Gratin de butternut et pommes de terre

Galette des rois



### MERCREDI

Taboulé

Saucisse grillée  
Gratin de choux fleur

Fromage bio ou labellisé

Fruit de saison

### JEUDI

Salade péruvienne (pois chiches, haricots blancs, poivron, avocat)

Empanadas de boeuf  
Salade verte

Petit suisse bio  
Compote bio



### VENDREDI

Soupe de légumes bio

Falafel sauce provençale  
Boulgour bio

Fromage bio ou labellisé

Fruit de saison



\*Toutes les viandes servies à la cantine sont d'origine France

\*Les menus pourront être susceptibles de modifications





# MENUS

## DU 12 AU 16 JANVIER 2026

### LUNDI

Duo carottes maïs

Émincé de bœuf stroganoff  
Semoule bio

Yaourt sucré bio

Fruit de saison

### MARDI

Salade de perles et surimi

Filet de poisson frais  
Salsifis à l'ail

Fromage bio ou labellisé

Madeleine bio

### MERCREDI

Tartine de chèvre miel

Steak haché label rouge  
Blé bio

Fromage bio ou labellisé

Fruit de saison

### JEUDI

Betteraves mimolette

Poutine



pancake au sirop d'érable



### VENDREDI

Piémontaise

Pané emmental épinards  
Haricots verts bio

fromage blanc bio

Fruit de saison



\*Toutes les viandes servies à la cantine sont d'origine France

\*Les menus pourront être susceptibles de modifications





# MENUS

## DU 19 AU 23 JANVIER 2026

### LUNDI

Salade choux rouges

Wok végétarien

Fromage blanc à la vanille bio

Fruit de saison

### MARDI

Salade de crudités de saison

Tartiflette  
Salade verte

Fromage bio ou labellisé

Fruit de saison

### MERCREDI

Salade 3 fromages

Omelette

Salade verte

yaourt sucré bio

Compote

### JEUDI

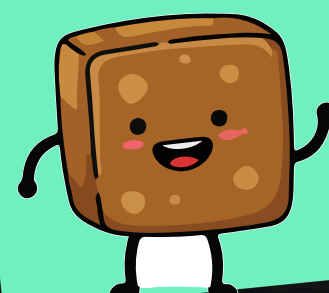


Salade César

Ribbs porc, sauce BBQ  
Maïs bio grillé



Brownies



### VENDREDI

Salade savoyarde (pommes de  
terre, cervelas, gouda,  
mimolette)

Filet de poisson frais  
Épinards à la crème

Fromage bio ou labellisé

Liégeois chocolat bio



\*Toutes les viandes servies à la cantine sont d'origine France

\*Les menus pourront être susceptibles de modifications





# MENUS

## DU 26 AU 30 JANVIER 2026

### LUNDI

Salade de pommes de terre à l'échalote

Émincé de boeuf (bavette)  
Brocolis bio

Yaourt aux fruits bio

Fruit de saison

### MARDI

Velouté de légumes bio

Escalope de dinde label rouge  
Semoule bio

Fromage bio ou labellisé

Mousse chocolat bio

### MERCREDI

Salade Marco Polo

Poisson frais  
Haricots verts

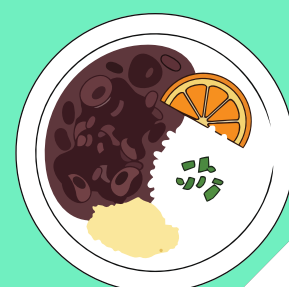
Fromage bio ou labellisé

Fruit de saison

### JEUDI

Salade carnaval de Rio  
(Macédoine, concombre, radis,  
maïs, surimi)

Feijoada



Mousse maracuja



### VENDREDI

Oeuf mimosa

Lasagnes végétariennes

Fromage blanc ou bio

Fruit de saison



\*Toutes les viandes servies à la cantine sont d'origine France

\*Les menus pourront être susceptibles de modifications





# MENUS

## DU 02 AU 06 FÉVRIER 2026

### LUNDI

Feuilleté bio aux deux fromages  
Boulettes de blé, tomates et pois  
chiches  
Crème de tomates, pâtes bio  
Yaourt bio nature sucré  
Fruit de saison

### MARDI

Salade de riz, crudités et thon  
Sauté de porc  
Duo carottes, panais rôtis  
Fromage bio ou labellisé  
Crème dessert au chocolat

### MERCREDI

Salade de pâtes au pesto  
Sauté de poulet label rouge  
Carottes bio au cumin  
Fromage bio ou labellisé  
Banane rôtie



### JEUDI

Salade exotique (mangue)  
Thon rouge au lait de coco  
citron vert  
Riz  
Crêpes

### VENDREDI

Céleri rémoulade  
Langue de boeuf  
Pommes de terre  
Petit suisse  
Fruit de saison



\*Toutes les viandes servies à la cantine sont d'origine France

\*Les menus pourront être susceptibles de modifications





# MENUS

## DU 09 AU 13 FÉVRIER 2026

### LUNDI

Betteraves rouges vinaigrette

Blanquette de veau  
Pâtes bio

Fromage bio ou labellisé

Compote bio

### MARDI

Salade carioca  
(riz, haricots rouges, maïs,  
poivron, ananas)

Rôti de porc bio  
Choux fleur rôti à l'ail

Verre de lait bio  
Flan vanille caramel bio

### MERCREDI

Salade paysanne (pommes de  
terre, carottes, lardons, oeuf)

Poisson frais  
Butternut, pommes de terre

Fromage bio ou labellisé

Fruit de saison

### JEUDI



Salade de gésiers

Parmentier de canard confit

Gâteau basque



### VENDREDI

Carottes rapées emmental

Tortellini à la mozzarella bio

Fromage blanc vanille

Fruit de saison



\*Toutes les viandes servies à la cantine sont d'origine France

\*Les menus pourront être susceptibles de modifications