



# Menus cantine de Janvier 2026



## Lundi


## Mardi

## Jeudi

## Vendredi

Semaine  
05 au 09




Macédoine  
Cordon bleu  
Haricots verts **Bio**   
Clémentines



**Soupe de légumes**  
**Dahl de lentilles corail**  
Au lait de coco  
Glace





*Menu  
Végétarien*

**Carottes râpées**  
Saucisse de frankfort  
**Purée**  
Brioche des rois (**Beurlay**)

Saucisson cornichons  
Poisson d'**Oléron**  
**Riz Bio**   
**Cookie**

Semaine  
12 au 16

Betteraves Maïs  
Poisson pané  
Petits pois **Bio**   
**Pomme Bio** 

Terrine campagne **Bio**   
Escaloppe de porc charcutière   
Pâtes **Bio**   
Yaourt nature 

Bouillon de vermicelle  
Filet de poulet **local**, crème de  
reblochon **AOP**  
**Légumes**  
**Brownie** chocolat


*Menu  
Végétarien*  
Taboulé  
**Omelette** au fromage et  
fines herbes - **salade**  
Frangipane

Semaine  
19 au 23

**Céleri rémoulade**  
**Jambon fumé grillé**  
Frites **Bio**   
Fromage blanc **Bio** 


*Menu  
Végétarien*  
**Œuf dur** mayo  
Tortellini crème de basilic  
**Kiwi Bio** 

**Radis beurre**  
**Joue de bœuf HVE** confite à la  
tomate  
**Carottes vapeur**  
**Riz au lait**

Feuilleté fromage  
Poisson d'**Oléron**  
**Purée de panais**  
Compote de pomme **Bio** 

Semaine  
26 au 30

**Soupe de légumes**  
**Steak de bœuf HVE**  
**Gratin dauphinois**  
Yaourt aromatisé **local**

Salade d'**endives** fromage noix  
**Couscous**  
Boulettes  
**Tarte aux pommes Bio** 

**Quiche lorraine**  
**Gratin de poisson**  
**Patate douce**  
Petit suisse

*Menu  
Végétarien*  
**Coleslow**  
**Curry** de choux fleur aux  
pois chiches **Bio**   
Mousse au Chocolat

\*Conformément à la loi Egalim *Menu  
Végétarien*

**Cuisiné maison**

**Légumes et fruits frais**

**Viande d'origine Française**

**Salade à chaque repas**

 : Produits bio \* Hve : certification haute valeur environnementale.