

















Menus cantine scolaire



1

Semaine 02 du 05/01/2026 au 09/01/2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Carottes râpées (V,M,Sf) 	Betterave et pomme en duo (V,M,Sf) 	Tarte aux poireaux (G,L,O) 	Velouté de légumes de saison (L,S) 	Salade verte et croutons (Sf,M,G) 
Plat	"Pavé de colin sauce crème estragon (L,G,P) Riz aux légumes 	Tajine de légumes de saison (S) Semoule (G) 	Sauté de bœuf au paprika Mousseline de légumes de saison (L) 	Emincé de volaille sauce poulet (G,L) Pomme de terre rôties (L) 	Mijoté de porc à la crème de moutarde (M,G,L) Coquillettes (G) 
Produit laitier	Brie (L) 	Yaourt vanille (L) 	Yaourt aux fruits (L) 	Gouda (L)	Emmental râpé (L) 
Dessert	Compote pomme banane 	Fruit à croquer	Fruit à croquer	Mousse au chocolat (L,O) 	Salade de fruits au sirop 

N.B : Les allergènes sont renseignés en fonction
des recettes confectionnées en cuisine.
D'autres traces d'allergènes peuvent subsister.
Sous réserve de la réception de la marchandise
ainsi que du respect de notre démarche anti-
gaspillage et de nos producteurs

A : arachide / C : crustacé / Ce : céleri / FC :
fruits à coques / G : gluten / L : lactose /
Lu : lupin / M : moutarde / O : œufs /
P : poisson / S : soja /Sf:sulfite /V
(vinaigrette) : S,P,M

Nos menus sont : cuisinés sur place, de saison, faits maison et composés
d'ingrédients essentiellement issus de l'agriculture bios et locaux.
Nous apportons un soin particulier à la sélection de nos producteurs

Origine des viandes bovines, porcines, ovines et volailles : France





Menus cantine scolaire



2

Semaine 03 du 12/01/2026 au 16/01/2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Céleri rémoulade (Ce,O,M) 	Salade verte et maïs (M,Sf) 	Pizza margarita (G,L)	Méli mélo de crudités (M,Sf) 	Velouté de pois cassé (M,S) 
Plat	Sauté de boulette: bœuf aux carottes  Purée de patate douce	Poulet rôti et son jus réduit  Gratin de chou-fleur (L,G)	Blanquette de veau à l'ancienne (G,L,O) Boulgour (G) 	Spaghettis (G)  Sauce bolognaise aux lentilles (S) 	Filet de lieu vapeur sauce citron (P,L,G)  Poêlée de légumes de saison
Produit laitier	Camembert (L) 	Crème dessert chocolat (L) 	Edam (L)	Emmental râpé (L) 	Gouda (L)
Dessert	Fruit à croquer 	Fruit à croquer	Fruit à croquer 	Compote pomme poire 	Galette des rois (G,L,O,Fc)

N.B : Les allergènes sont renseignés en fonction des recettes confectionnées en cuisine. D'autres traces d'allergènes peuvent subsister.

A : arachide / C : crustacé / Ce : céleri / FC : fruits à coques / G : gluten / L : lactose / Lu : lupin / M : moutarde / O : œufs / P : poisson / S : soja/Sf:sulfite /V (vinaigrette) :S,P,M

Nos menus sont : cuisinés sur place, de saison, faits maison et composés d'ingrédients essentiellement issus de l'agriculture bios et locaux. Nous apportons un soin particulier à la sélection de nos producteurs

Origine des viandes bovines, porcines, ovines et volailles : France



Menus cantine scolaire

Semaine 04 du 19/01/2026 au 23/01/2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Haricots verts en salade (MSf) 	Salade de pomme de terre (M,Sf) 	Coleslaw (M,O) 	Velouté de lentilles (L) 	Salade verte (M,Sf) 
Plat	Parmentière de volaille (L,G) 	Colin pané (G,O,L,P) Brocolis au beurre (L) 	Bœuf bourguignon (G) Blé aux petits légumes (G) 	Chili sin carne (S) Riz à l'étuvé 	Cheese burger de bœuf (G,L,O,M) Pomme de terre rôties 
Produit laitier	Saint paulin (L) 	Fromage frais (L) 	Mousse chocolat (G,L,O) 	Sauce chocolat au lait (L) 	
Dessert	Fruit à croquer 	Fruit à croquer 	Fruit à croquer 	Banane 	Compote pomme abricot 

N.B : Les allergènes sont renseignés en fonction des recettes confectionnées en cuisine. D'autres traces d'allergènes peuvent subsister.

A : arachide / C : crustacé / Ce : céleri / FC : fruits à coques / G : gluten / L : lactose / Lu : lupin / M : moutarde / O : œufs / P : poisson / S : soja / Sf: sulfite

Nos menus sont : cuisinés sur place, de saison, faits maison et composés d'ingrédients essentiellement issus de l'agriculture bios et locaux. Nous apportons un soin particulier à la sélection de nos producteurs

Origine des viandes bovines, porcines, ovines et volailles : France






















Menus cantine scolaire



4

Semaine 05 du 26/01/2026 au 30/01/2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Velouté de potiron (L) 	Salade de choux chinois vinaigrette (M,Sf) 	Salade verte et légumes croquants (Sf,M) 	Houmous de pois chiche au cumin 	Salade de pâtes au maïs (M,Sf,G) 
Plat	Rougail saucisse Lentilles au jus 	Emincé de volaille aux champignons (G,L) Riz à l'étuvé 	Tajine de mouton (G) Semoule (G) 	Quenelle à la napolitaine gratiné (L,G) Carottes au beurre 	Colin gratiné sauce parmesan (G,L,P) Épinards crème (L,G) 
Produit laitier	Edam (L)	Yaourt sucré (L) 	Camembert (L) 	Brie (L)	Flan caramel (L,O) 
Dessert	Fruit à croquer 	Fruit à croquer 	Compote pomme 	Cake aux fruits (G,L,O) 	Fruit à croquer

N.B : Les allergènes sont renseignés en fonction des recettes confectionnées en cuisine. D'autres traces d'allergènes peuvent subsister.

A : arachide / C : crustacé / Ce : céleri / FC : fruits à coques / G : gluten / L : lactose / Lu : lupin / M : moutarde / O : œufs / P : poisson / S : soja / Sf: sulfite

Nos menus sont : cuisinés sur place, de saison, faits maison et composés d'ingrédients essentiellement issus de l'agriculture bios et locaux. Nous apportons un soin particulier à la sélection de nos producteurs

Origine des viandes bovines, porcines, ovines et volailles : France























Menus cantine scolaire



Semaine 06 du 02/02/2026 au 06/02/2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Carottes râpées(M,Sf) 	Salade de choux fleur (M,Sf) 	Salade de blé (G,M,Sf) 	Salade verte et légumes croquants, (M,Sf) 	Betterave vinaigrette (M,Sf) 
Plat	Boulettes de boeuf braisées aux olives (G) Penne (G) 	Tartiflette (G,L) 	Emincé de volaille au curry (G,L) Purée carotte panais (L) 	Couscous de légumes  Semoule aux épices (L) 	Filet de colin sauce crème aneth Pomme de terre rôties 
Produit laitier	Emmental râpé (L) 	Fromage blanc (L) 	Yaourt vanille (L) 	Crème anglaise (L,O)	Saint paulin (L)
Dessert	Compote pomme fraise 	Fruit à croquer 	Fruit à croquer	Brownie au choc (L,O,G) 	Salade de fruits 

N.B : Les allergènes sont renseignés en fonction des recettes confectionnées en cuisine. D'autres traces d'allergènes peuvent subsister.

A : arachide / C : crustacé / Ce : céleri / FC : fruits à coques / G : gluten / L : lactose / Lu : lupin / M : moutarde / O : œufs / P : poisson / S : soja /Sf:sulfite

Nos menus sont : cuisinés sur place, de saison, faits maison et composés d'ingrédients essentiellement issus de l'agriculture bios et locaux.

Nous apportons un soin particulier à la sélection de nos producteurs

