


















MENU CANTINE



MENUS du 05 janvier au 16 janvier 2026

LUNDI 05/01	MARDI 06/01	JEUDI 08/01	VENDREDI 09/01
<p>Quiche Lorraine </p> <p>Steack Haché (SOVIA) </p> <p>Haricots verts sautés </p> <p>Glace </p>	<p>Soupe de légumes </p> <p>Nuggets de poisson </p> <p>Riz Basmati</p> <p>Fruit de saison  </p>	<p>Jambon beurre (SOVIA) </p> <p>Sauté de veau (SOVIA) </p> <p>Carottes vichy  </p> <p>Yaourt à boire </p>	<p>Betteraves rouges </p> <p>Rôti de porc (Molinier) </p> <p>Pommes dauphines </p> <p>Galette des rois </p>
LUNDI 12/01	MARDI 13/01	JEUDI 15/01	VENDREDI 16/01
<p>Carottes râpées  </p> <p>Filet de Colin </p> <p>Pâtes</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Feuilleté au fromage </p> <p>Saucisse grillée (Molinier) </p> <p>Purée de légumes </p> <p>Pâtisserie </p>	<p>Macédoine de légumes mayo </p> <p>Filet de poulet (Aveyron Foie Gras) </p> <p>Semoule</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Soupe de vermicelles </p> <p>Rôti de veau (Sovia) </p> <p>Gratin de courgettes </p> <p>Glace </p>


 Viande d'origine France


 Fait maison

Certifié bio

 Label rouge

 Nouvelle-Zélande

 Union Européenne

 Océan pacifique

 Océan Atlantique