



MENUS DE LA CANTINE
JANVIER 2026



		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
S E M A I N E 1	Jour	5	6	7	8	9
	Entrée	Salade verte	Soupe de légumes	Salade d'endives et tomates cerise	Feuilleté du pêcheur	Coleslaw
	Plat	Lentilles / Coustellous	Escalope de dinde / Macaronis	Saucisse / Purée	Riz aux légumes / Mélange de la mer	Cuisse de poulet piperade / Semoule
S E M A I 	Dessert	Fromage – fruit	Carré de mousse abricot	Tarte aux pommes	Salade de fruits	Galette des rois
	Jour	12	13	14	15	16
	Entrée	Salade verte	Piémontaise poulet	Feuilleté au fromage	Pâté en croûte	Soupe de légumes
S E M A I 	Plat	Sauté de porc / Riz au curry	Steack haché / Poêlée de légumes glacés	Epinards à la crème / Quenelle sauce tomate	Tagliatelles au saumon	Œufs / Ratatouille
	Dessert	Flan	Compote – gâteau sec	Crème chocolat	Fromage – fruit	Yaourt bio fraise
	Jour	19	20	21	22	23
S E M A I 	Entrée	Pâté cabane	Vermicelles	Mousse de canard	Betteraves aux pommes	Salade verte
	Plat	Rôti de porc / Haricots verts	Saucisse grillée / Carottes Vichy	Cervelas orloff / Pommes de terre crispy	Hachis parmentier	Sauté de poulet / pâtes aux trois couleurs
	Dessert	Fromage – fruit	Crème vanille	Poire au chocolat	Galette frangipane	Yaourt bio vanille
S E M A I 	Jour	26	27	28	29	30
	Entrée	Salade verte	Vermicelles	Quiche	Pizza royale	Soupe de légumes
	Plat	Boulettes d'agneau / Spaghettis	Saucisse grillée / Petits pois	Steack végétal / Salsifis au beurre	Paupiettes / Poêlée d'hiver	Lasagnes
S E M A I 	Dessert	Beignet à la framboise	Yaourt aromatisé	Tarte au chocolat	Bombel – fruit	Couronne des rois