





les menus de ma cantine

du 5 au 23 janvier 2026



Lundi 5 janvier	Mardi 6 janvier	Mercredi 7 janvier	Jeudi 8 janvier	Vendredi 9 janvier
Potage Filet de dinde au vinaigre Petits pois Fromage Galette des rois	Cocktail de pamplemousse Bœuf bourguignon (lardons) Frites Petit suisse sucré	Salade de mâche au fromage  Omelette Haricots verts Crème dessert vanille	Carottes râpées Choucroute Fromage Clémentine	Andouille Poisson pané beurre citronné Polenta Fromage Kiwi

Lundi 12 janvier	Mardi 13 janvier	Mercredi 14 janvier	Jeudi 15 janvier	Vendredi 16 janvier
Taboulé Blanquette de veau Jeunes carottes Fromage Clémentine	Potage Rôti de bœuf aux baies roses Galette de pomme de terre Yaourt aux fruits	Céleri rémoulade Poisson à l'oseille Riz safrané Vanille liégeois	Pâté de campagne Lasagnes bolognaise Salade verte Fromage Tarte normande	Œufs durs vinaigrette Bruchetta végé. Salade verte  Fromage Poire

Lundi 19 janvier	Mardi 20 janvier	Mercredi 21 janvier	Jeudi 22 janvier	Vendredi 23 janvier
Carottes râpées Sauté de porc aigre douce Haricots verts Fromage Kiwi	Mâche, maïs, surimi Boudin blanc Pommes cuites & purée Fromage blanc aromatisé	Betteraves vinaigrette Poisson au curry Chou-fleur persillé Fromage Fruits	Cervelas vinaigrette Pot-au-feu et ses légumes Flan pâtissier	Potage Tarte chèvre & épinards Salade verte  Flamby

 Tous les fruits et les légumes (à l'exception des pdt vapeur) ainsi que les pâtes, le fromage et les yaourts sont issus de l'agriculture biologique

 Indication Géographique Protégée : concerne le riz | Le pain servi aux enfants est « produit de qualité »