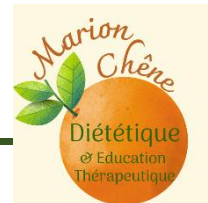


Menus de Cantine :



Du 19 au 23 janvier 2026 :



<u>Lundi 19</u>	<u>Mardi 20</u>	<u>Jeudi 22</u>	<u>Vendredi 23</u>
<p>Salade de harengs Pomme de terre Vinaigrette Huile de noix</p> <p>Filet de poulet Trio de légumes verts Huile d'olive</p> <p>Fromage (brebis) Fruit frais</p>	<p>Avocat</p> <p>Chili sin carne Tomate Haricots rouges maïs riz basmati Huile d'olive</p> <p>Fromage blanc nature Compote</p> <p>Menu végétarien</p>	<p>Soupe de légumes</p> <p>Brandade de Poisson Huile d'olive Salade verte Vinaigrette (colza)</p> <p>Fromage à la coupe Fruit frais</p>	<p>Carottes râpées (colza)</p> <p>Jambon blanc Choux Bruxelles Pâtes semi complètes au beurre Huile d'olive</p> <p>Yaourt nature Fruit frais</p>



Du 26 au 30 janvier 2026 :

<u>Lundi 26</u>	<u>Mardi 27</u>	<u>Jeudi 29</u>	<u>Vendredi 30</u>
<p>Soupe de légumes</p> <p>Tortilla aux légumes Frites Huile de tournesol</p> <p>Petit suisse Fruit frais</p> <p>Menu végétarien</p>	<p>Poireaux betteraves Vinaigrette (noix)</p> <p>Raclette Jambon blanc Pomme de terre Salade Vinaigrette (noix)</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Haricots rouges- maïs vinaigrette (colza)</p> <p>Poisson Choux fleur au gratin Huile d'olive</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Brocolis Vinaigrette (colza)</p> <p>Bœuf bourguignon Carottes champignons Pâtes semi complètes Huile d'olive</p> <p>Yaourt nature Fruit frais</p>

