



MENUS CANTINE



2026 SEMAINES 2 À 4



05 AU 09/01/26

12 AU 16/01/26

19 AU 23/01/26

Lundi	<p>Chou blanc râpé - Vinaigrette Hachis parmentier de boeuf (boeuf Français) 🇫🇷 /Brandade de colin MSC maison 🇫🇷 Fruit de saison</p>	<p>Bolognaise de bœuf Bio 🇫🇷 - Fusilli Bio 🇫🇷 /Tortellini ricotta épinards sauce ail et fines herbes Suisse sucré Fruit de saison Bio 🇫🇷</p>	<p>Taboulé d'hiver (semoule Bio) 🇫🇷 Boulettes au boeuf 🇫🇷 - Sauce aux oignons /Quenelle nature - Sauce aux olives Gratin de brocolis Fruit de saison</p>
Mardi	<p>Saucisse régionale 🇫🇷 /Filet de colin MSC 🇫🇷 - Sauce aurore /Filet de colin MSC 🇫🇷 - Sauce aurore Lentilles Bio locales au jus 🇫🇷 Tomme blanche Crème dessert à la vanille</p>	<p>Sauté de dinde FR 🇫🇷 - Sauce paprika /Falafels - Sauce Italienne Chou fleur CE2 persillé 🇫🇷 Saint Môret Bio 🇫🇷 Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Galette végétale Printanière de légumes Mimolette Bio 🇫🇷 Compote pomme ananas</p>
Mercredi			
Jeudi	<p>Pané fromager - Sauce crème Riz Bio 🇫🇷 Yaourt Yeo 🇫🇷 Brioche des rois 🇫🇷</p>	<p>Lasagnes de légumes 🇫🇷 Mimolette Bio 🇫🇷 Fruit de saison</p>	<p>Salade verte Bio 🇫🇷 - Vinaigrette Assiette de charcuteries, jambon Label Rouge et rosette 🇫🇷 /Beignet de calamars à la romaine /Beignet de calamars à la romaine Pommes de terre vapeur Fromage à raclette</p>
Vendredi	<p>Oeuf dur - Sauce mayonnaise Pépité de colin d'Alaska MSC dorée 3 céréales 🇫🇷 Haricots verts Bio persillés 🇫🇷 Fruit de saison</p>	<p>Roulé au fromage Filet de colin MSC 🇫🇷 - , citron Épinards à la Béchamel Fruit de saison Bio 🇫🇷</p>	<p>Salade asiatique - Vinaigrette Filet de colin MSC 🇫🇷 - Sauce curcuma Riz Bio 🇫🇷 Fruit de saison Bio 🇫🇷</p>