



# 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  </p> <p>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 bœuf  - 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  <b>Saint Môret Bio </b> Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Galette végétale Printanière de légumes <b>Mimolette Bio </b> Compote pomme ananas</p>
Mercredi			
Jeudi	<p>Pané fromager - Sauce crème Riz Bio  Yaourt Yeo   Brioche des rois </p>	<p>Lasagnes de légumes  <b>Mimolette Bio </b> Fruit de saison</p>	<p><b>Salade verte Bio </b> - 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 Pépite de colin d'Alaska MSC dorée 3 céréales  <b>Haricots verts Bio</b> 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>