



MENUS DE LA CANTINE DE JANVIER 2026

LUNDI 5	MARDI 6	JEUDI 8	VENDREDI 9
Friand au fromage Hachis parmentier Bûche glacée	Velouté de potiron Sauté de dinde Blé bio Galette des Rois	Sortie Scolaire	Duo de saucisson/beurre Dos de lieu frais Haricots verts bio Crème brûlée
LUNDI 12	MARDI 13	JEUDI 15	VENDREDI 16
Betteraves en salade Cordon bleu Petits pois bio Fromage blanc/coulis aux fruits rouges	Potage alphabet Chipolatas Lentilles bio Compote de pommes	Soupe de légumes Escalope de poulet Epinard à la crème Moelleux au citron	Pâté de campagne Omelette de pommes de terre Salade Yaourt aux fruits
LUNDI 19	MARDI 20	JEUDI 22	VENDREDI 23
Macédoine/mayonnaise Boules bœuf sauce tomate Riz bio Flan au chocolat	Carottes râpées Tartiflette Salade Poires au sirop	Soupe de légumes Tajine de mouton Semoule bio Banane	Œuf mimosa Brandade de morue Salade Galette des Rois
LUNDI 26	MARDI 27	JEUDI 29	VENDREDI 30
Céleri rémoulade Steak haché Haricots verts bio Ananas/chantilly	Soupe de légumes Pâte à la carbonara Salade Petits suisses aux fruits	Vermicelle à la tomate Roti de porc Frites Kiwi	Crêpe au fromage Limande meunière Carottes persillées Gâteaux des anniversaires