











































MENUS CANTINE DU 5 AU 30 JANVIER 2026

	Semaine du 5 au 9/01/2026	Semaine du 12 au 16/02/2026	Semaine du 19 au 23/01/2026	Semaine du 26 au 30/01/2026
LUNDI	 Salade verte Boulettes de bœuf à la tomate Coquillettes demi-complètes BIO *  Fromage SIQO * Fruit 	 Potage de légumes Sauté de porc au cidre bouché IGP Mélange céréales BIO (blé, seigle, riz, orge)  Fromage SIQO * Mousse aux fruits 	 Potage (carottes, lentilles, fromage frais) Rougail saucisse Riz Camargue IGP  Flan "maison"	 Salade verte Cordon bleu Petits pois et carottes Yaourt nature BIO * 
MARDI	 Brocolis en salade et fêta AOP * Chili sin carne Riz Camargue IGP Fromage blanc BIO * Miel 	Salade de lentilles Quenelles champignons sauce tomate Haricots verts persillés Fromage blanc BIO *  Confiture de Myrtilles	Salade verte et œuf mayonnaise Gnocchis de pommes de terre Sauce champignons et légumes à la crème Yaourt nature BIO * 	Feuilleté au fromage Couscous de légumes Semoule et pois chiches Fromage blanc BIO *  Confiture de framboises
MERCREDI	Salade de haricots blancs et cervelas Gratin d'endives au jambon à la béchamel  Pommes de terre vapeur Compote pommes HVE 	 Salade d'endives et dès de Fourme d'Ambert AOP Poulet rôti Purée de carottes, navets, céleris et pommes de terre Banane au chocolat 	 Salade de haricots verts et thon Kefte au poulet Carottes et chou braisés Yaourt aux fruits	 Salade de pommes de terre Rôti de porc sauce moutarde Gratin de chou-fleur Fruit
JEUDI	Carottes râpées Saucisse de Toulouse  Frites Yaourt nature BIO * 	 Salade verte Hachis Parmentier Fromage SIQO *  Salade de fruits	 Brocolis en salade et fêta AOP * Cassoulet Toulousain  Fromage blanc BIO *  Confiture de fraises	Macédoine de légumes Bœuf bourguignon  Macaronis Mousse à la fraise
VENDREDI	Potage (Crème Dubarry)  Filet de colin meunière  Petits pois et carottes Fromage SIQO *  Galette des rois 	 Sardines à la tomate Filet de merlu aux épices douces  Carottes "Vichy" Yaourt nature BIO * 	 Céleri rémoulade Brandade de morue  Fromage SIQO *  Compote pommes HVE	 Potage (velouté potirons et fromage frais) Dos de cabillaud sauce beurre blanc Riz Camargue IGP  Fromage SIQO *  Salade de fruits

RAPPELS : Ceci est un projet de menus. Il pourra être modifié selon le stock et les approvisionnements ;

Origine de nos viandes : **nées, élevées, abattues en France** ; Nos poissons sont certifiés « **MSC** » **pêche durable** ;

Pour les enfants de moins de 5 ans nous utilisons des fromages au lait pasteurisé ou ayant subi une cuisson selon les recommandations de l'autorité sanitaire.

* "Aide UE à destination des écoles"