



# MENUS CANTINE DU 5 AU 30 JANVIER 2026

Semaine du 5 au 9/01/2026		Semaine du 12 au 16/01/2026		Semaine du 19 au 23/01/2026		Semaine du 26 au 30/01/2026	
LUNDI	<p>Salade verte    Boulettes de bœuf à la tomate  Coquillettes demi-complètes BIO *    Fromage SIQO *    Fruit </p>	<p>Potage de légumes     Sauté de porc au cidre bouché IGP  Mélange céréales BIO (blé, seigle, riz, orge)    Fromage SIQO *   Mousse aux fruits </p>	<p>Potage (carottes, lentilles, fromage frais)    Rougail saucisse  Riz Camargue IGP    Flan "maison"</p>	<p>Salade verte    Cordon bleu  Petits pois et carottes  Yaourt nature BIO *  </p>			
MARDI	<p>Brocolis en salade et féta AOP *  Chili sin carne    Riz Camargue IGP  Fromage blanc BIO *  Miel </p>	<p>Salade de lentilles  Quenelles champignons sauce tomate  Harcots verts persillés  Fromage blanc BIO *   Confiture de Myrtilles</p>	<p>Salade verte et œuf mayonnaise  Gnocchis de pommes de terre  Sauce champignons et légumes à la crème  Yaourt nature BIO * </p>	<p>Feuilleté au fromage  Couscous de légumes  Semoule et pois chiches  Fromage blanc BIO *   Confiture de framboises</p>			
MERCREDI	<p>Salade de haricots blancs et cervelas  Gratin d'endives au jambon à la béchamel    Pommes de terre vapeur  Compote pommes HVE </p>	<p>Salade d'endives et dès de Fourme d'Ambert AOP     Poulet rôti  Purée de carottes, navets, céleris et pommes de terre  Banane au chocolat</p>	<p>Salade de haricots verts et thon    Kefta au poulet  Carottes et chou braisés  Yaourt aux fruits</p>	<p>Salade de pommes de terre  Rôti de porc sauce moutarde  Gratin de chou-fleur  Fruit</p>			
JEUDI	<p>Carottes râpées  Saucisse de Toulouse   Frites  Yaourt nature BIO * </p>	<p>Salade verte    Hachis Parmentier  Fromage SIQO *   Salade de fruits</p>	<p>Brocolis en salade et féta AOP *     Cassoulet Toulousain  Fromage blanc BIO *   Confiture de fraises</p>	<p>Macédoine de légumes  Bœuf bourguignon    Macaronis  Mousse à la fraise</p>			
VENDREDI	<p>Potage (Crème Dubarry)    Filet de colin meunière   Petits pois et carottes    Fromage SIQO *   Galette des rois </p>	<p>Sardines à la tomate    Filet de merlu aux épices douces   Carottes "Vichy"  Yaourt nature BIO * </p>	<p>Céleri rémoulade    Brandade de morue     Fromage SIQO *   Compote pommes HVE</p>	<p>Potage (velouté potirons et fromage frais)     Dos de cabillaud sauce beurre blanc  Riz Camargue IGP   Fromage SIQO *   Salade de fruits</p>			
<p><b>RAPPELS :</b> Ceci est un projet de menus. Il pourra être modifié selon le stock et les approvisionnements ;  Origine de nos viandes : <b>nées, élevées, abattues en France</b> ; Nos poissons sont certifiés « <b>MSC</b> » <b>pêche durable</b> ;  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"</p>							

