







MENU DU 5 JANVIER AU 9 JANVIER 2026






Lundi 5

Soupe 
 Chou-fleur vinaigrette
 Feuilleté hot-dog
 *
 Steak fromager
 frites
 Ratatouille 
 *
 Produits laitiers
 *
 Yaourt aux fruits
 Pêche surprise
 Fruits



Mardi 6

Chou-rouge 
 Soupe 
 Cervelas
 *
 Hachis parmentier 
 Salade
 *
 Produits laitiers
 *
 Crème brûlée 
 Ile flottante
 Liégeois chocolat
 Fruits

Jeudi 8

Soupe 
 Coquillettes à la niçoise 
 Macédoine
 *
 Poisson meunière 
 Poisson du jour
 Riz
 Brocolis
 *
 Produits laitiers

 GALETTE DES ROIS 

Vendredi 9

Soupe 
 Quiche lorraine
 Haricots verts
 *
 Steak haché de poulet 
 Rognons 
 Pommes de terre
 Printanière de légumes
 *
 Produits laitiers
 *
 Riz au lait 
 Flan caramel
 Fruits

Viandes d'origine française

Poissons non menacés
d'extinction

Produits locaux

Menu végétarien

Appellation d'origine
contrôlée

Fait maison

Produits de la ferme

Produits
biologiques



Indication de la présence d'allergènes :

Les produits utilisés pour la confection des repas pour les cantines sont susceptibles de contenir des traces de 14 allergènes majeurs suivants : crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, lupin, mollusques, gluten.

Des modifications sont susceptibles d'être apportées à ce Menu selon l'approvisionnement.
 Merci de votre compréhension.



Le Principal
Norman MADEJCZYK

La Gestionnaire
Sophie PECRON

biologiques