



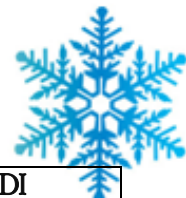
MENU CANTINE JANVIER

2026



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 05 AU 09 JANVIER	EPIPHANIE Soupe de légume Fish and chips de colin Frites de patates douces Galette des rois <i>Joyeux Anniversaire Zelda</i>	Soupe à l'oignon Kefta de volaille à la tomate Kasha Flan vanille/caramel Bio	Friand Gratin de poireaux au jambon à la béchamel Liegeois au chocolat Bio	Boulette orge chèvre miel Mezzulune au parmesan Tarte Bourdaloue <i>Joyeux Anniversaire Hippolyte</i>
SEMAINE DU 12 AU 16 JANVIER	Rilette de sardines Bouché à l'emmental Petit pois Brioche perdu au caramel beurre salé	Velouté de courgettes à la menthe Parmentier d'effiloché de porc Salade verte Fromage blanc Bio	Macédoine de légumes Filet de saumon aux amandes Carottes vichy Tarte aux pommes normandes <i>Joyeux Anniversaire Anna</i>	<i>« Voyage en Belgique »</i> Chicons gratinés Moules Frites Gaufres liégeoises





	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 19 AU 23 JANVIER	Velouté de butternut Chakchouka au haricot blanc Compote de pommes Biscuit 	« <i>Voyage en Savoie</i> » Crouste savoyarde Tartiflette Salade Vert Gâteau de Savoie 	Velouté de lentilles corail à l'indienne Blanquette de veau Riz Salade de fruits 	Soupe de poisson Filet de mullet meunière Gratin de choux fleur à la béchamel Yaourt à boire à la fraise bio
SEMAINE DU 26 AU 30 JANVIER	Bouillon vermicelle Pot au feu de boeuf Yaourt au citron Bio 	Saucisson beurre Cordon bleu Ratatouille de lentilles Mousse au chocolat 	Roulé de jambon fromage Poulet farci aux châtaignes Pâtes gratinées Fruits 	Velouté d'asperges Blanquette de la mer Carottes champignons Bâtonnet cacao/vanille



Bonne année et bonne santé !
J'espère que vous avez passé de
bonnes vacances et que le Père Noël
vous a bien gâté ?

