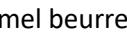




MENU CANTINE JANVIER

2026



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



Arachides



Crustacés



Gluten



Lupin



Moutarde



Poisson



Soja



Céleri



Fruits à coques



Fait maison



Végétarien

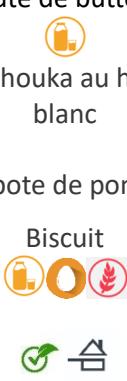
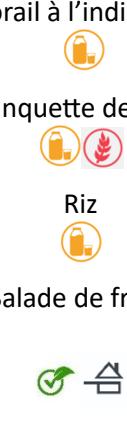
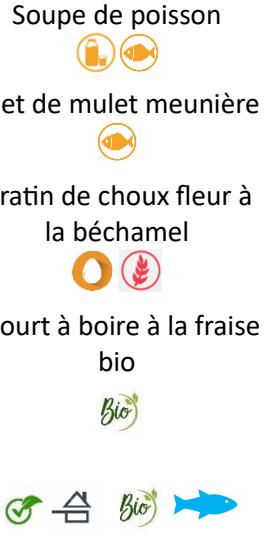
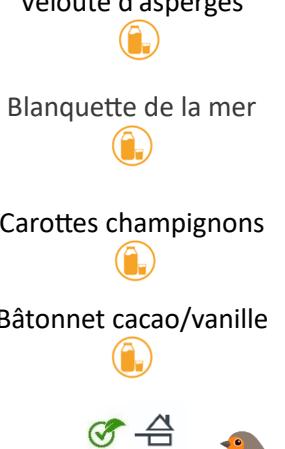


Bio



pêche du jour



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



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

