
















MENU DE LA CANTINE

SEMAINE DU 02 FÉVRIER 2026

CHANDELEUR

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Taboulé BIO libanais </p> <p>Rôti de dinde Carottes BIO à la crème </p> <p>Leerdammer mini Crème BIO au chocolat </p>	<p>Quiche lorraine</p> <p>Escalope de poulet au jus Gratin de choux fleurs BIO, pomme de terre et tomate </p> <p>Petit fromage blanc Pomme rouge</p>		<p>Avocat tomate maïs</p> <p>Gratin de torsades BIO à la vache qui rit </p> <p>Bombel Crêpe + pâté à tartiner</p>	<p>Salade multicolore</p> <p>Poisson pané Purée de pomme de terre</p> <p>Yaourt BIO à la vanille </p> <p>Compote BIO pomme banane </p>

SEMAINE DU 09 FÉVRIER 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de lentilles BIO</p> <p>Pavé fromager </p> <p>Pomme de terre haricots verts</p> <p>Les frippons Clémentines MC </p>	<p>Mousse de canard</p> <p>Rôti de bœuf Flan de potiron à la tomme IGP </p> <p>Yaourt BIO nature Kiwi MCB </p>		<p>Légumes ensoleillés</p> <p>Gratin de coquillettes BIO au jambon </p> <p>Edam Cookies aux pépites de chocolat</p>	<p>Betteraves BIO au thon </p> <p>Colin au curry Riz BIO pilaf </p> <p>Croc'lait BIO Crème pralinée </p>