



MENU DE LA CANTINE

Primaire • Janvier - Février

SEMAINE 1

LUNDI

- Salade de pates thon
salade
(1) (4) (10) (12)  
- Saucisse de francfort
(1) (3) (6) (7)
- Haricots verts
(7) 
- Yaourt nature sucré
(7)
- Ananas

MARDI

- Concombre à la crème
(7)
- Poisson blanc crème
safrané
(1) (4) (5) (7) (9)
- Blé gourmet
(1) (7) 
- Gruyère emmental bloc
(7) 
- Compote de pommes


JEUDI

- Salade d'endives maïs
fromage
(7) (10) (12)
- Bolognaise de soja
(1) (5) (6) (9) 
- Pâtes coquillettes
(1) (7) 
- Gouda portion
(7) 
- Tarte aux pommes
(1) (3) (5) (7)  

VENDREDI

- Pâté de campagne
(1) (3) (7)
- Sauté de veau aux
champignons
(2) (4) (7) (13) 
- Sauce de base pour les
sautés
(1) (7) (9)
- Pomme de terre vapeur
(1) (5) (7) 
- Brie
(7) 
- Kiwi

SEMAINE 2

LUNDI

- Betterave
(10) (12)  
- Poisson sauce Suchet
(1) (4) (5) (7) (9)
- Poêlée brocolis
(7)
- Riz au lait
- Clémentine

MARDI

- Filet de sardine à l'huile
(4)
- Filet de dinde forestière
(1) (7)
- Petits pois
(7)
- Petit suisse sucré
(7)
- Pomme

JEUDI

- Carottes râpées
(10) (12)
- Tomate farcie
végétarienne
(1)
- Riz créole
(7)
- Galette des rois
(1) (3) (6) (7)

VENDREDI

- Salade verte au comté
(7) (10) (12)
- Steak haché frais sauce
poivre vert
(1) (6) (7)
- Pomme Rosties
- Cocktail de fruits



MENU DE LA CANTINE

Primaire • Janvier - Février

SEMAINE 3

LUNDI

- Pamplemousse
- Blanquette de dinde
(7)
- Boulgour
(1) (7)
- Mousse chocolat
(7)

MARDI

- Taboulé
(1)
- Sauté de porc
(2) (4) (7) (13)
- Jus de base pour les sautés
(1) (7) (9)
- Haricots beurre
(7)
- Compté
(7)
- Banane

JEUDI

- Duo de carottes et céleri
rémoulade
(3) (9) (10) (12)
- Omelette nature
(3)
- Poêlée ratatouille
(1)
- Petit suisse aux fruits
(7)
- Madeleine

VENDREDI

- Salade choux lardon fromage
(3) (7) (10) (12)
- Poisson blanc sauce Aurore
(1) (4) (7) (9)
- Pâtes torti
(1) (7)
- Orange

SEMAINE 4

LUNDI

- Avocat vinaigrette
(10) (12)
- Escalope viennoise
(1)
- Poêlée wok
(7)
- Assiette de fromage
(7)
- Semoule au lait
(1) (7)

MARDI

- Macédoine de légumes
mayonnaise
(3) (9) (10)
- Sauté de mouton
(1) (2) (4) (5) (9) (11) (13)
- Flageolets
(7)
- Poire

JEUDI

- Salade mâche pommes noix
(8) (10) (12)
- Couscous de légumes
(9)
- Semoule
(1)
- Fromage de chèvre
- Compote de pommes

VENDREDI

- Radis beurre
(7)
- Poisson blanc nature
(4) (7)
- Poêlée de légumes
grillés au pesto
- Saint Paulin
(7)
- Éclair vanille
(1) (3) (6) (7) (8)



MENU DE LA CANTINE

Primaire • Janvier - Février

SEMAINE 5

LUNDI

- Rillettes de thon
(4) (7)
- Sauté de volaille
(2) (4) (7) (13)  
- Jus de base pour les sautés
(1) (7) (9)
- Choux-fleur au gratin
(1) (7)
- Camembert
(7)
- Ananas

MARDI

- Choux carotte coleslaw
(3) (7) (10) (12)
- Jambon blanc
(1) (3) (7) 
- Purée de pomme de terre
(7)
- Glace
(1) (5) (6) (7) (8)

JEUDI

- Salade de pâtes carottes et amandes grillées
(1) (8) (10) (12)
- Galette végétarienne chevre tomate
(1) (3) (7)
- Salade verte batavia
(10) (12)
- Brie
(7) 
- Orange

VENDREDI

- Iceberg Surimi Maïs
(1) (2) (4) (10) (12)
- Sauté de bœuf
(2) (4) (5) (9) (13)  
- Sauce de base pour les sautés
(1) (7) (9)
- Pâtes macaroni
(1) (7) 
- Emmental portion
(7) 
- Cocktail de fruits

SEMAINE 6

LUNDI

- Avocat vinaigrette
(10) (12)
- Escalope de dinde nature
 
- Boulgour
(1) (7) 
- Biscuit

- Petit suisse sucré
(7)

MARDI

- Macédoine thon mayonnaise
(3) (4) (9) (10)
- Bolognaise de soja
(1) (5) (6) (9) 
- Pâtes torti
(1) (7) 
- Compté
(7) 
- Clementine

JEUDI

- Pâté de campagne
(1) (3) (7)  
- Poisson blanc crème de poivron rouge
(1) (4) (7)
- Carottes vichy
(7) 
- Fromage de chèvre
- Compote de pommes

VENDREDI

- Salade d'endives maïs fromage
(7) (10) (12)
- Sauté de porc
(2) (4) (7) (13)  
- Courgettes à la béchamel
(1) (7) 
- Ananas



MENU DE LA CANTINE

Primaire • Janvier - Février

SEMAINE 7

LUNDI

- **Betterave**
(10) (12) 
- **Sauté de mouton**
(1) (2) (4) (5) (9) (11) (13) 
- **Poêlée ratatouille**
(1) 
- **Brie**
(7)
- **Poire**

MARDI

- **Quiche fromage**
(1) (3) (7)
- **Poisson sauce Suchet**
(1) (4) (5) (7) (9) 
- **Poêlée de légumes grillés au pesto**
- **Tartes aux pommes**
(1) (3) (5) (7)

JEUDI

- **Salade de Lentilles carottes**
(10) (12)  
- **Couscous de légumes**
(9) 
- **Semoule**
(1) 
- **Babybel mini**
(7)
- **Kiwi**


VENDREDI

- **Céleri rémoulade**
(3) (9) (10) (12)   
- **Rôti de boeuf**

- **Purée de pomme de terre**
(7) 
- **Emmental portion**
(7) 
- **Cocktail de fruits**



LÉGENDE

Labels • Origines • Allergènes

Labels :



Label Rouge



BIO



AOP



IGP



Spécialité Traditionnelle Garantie (STG)



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Pêche durable



AOC



MSC



RUP



Produits à la ferme



Issue du commerce équitable



Local



Bleu Blanc Coeur



VBF



Circuit court



Durable



Volaille française



Fait maison



Laits et fruits à l'école

Origines :



Boeuf



Veau



Porc



Agneau/mouton



Volaille



Origine des viandes à renseigner conformément à la réglementation :

- Si l'animal est né, élevé et abattu dans le même pays, la mention « Origine : France » (ou le pays concerné) suffit
- Si ces étapes ont eu lieu dans des pays différents, il faut indiquer les pays de naissance, d'élevage et d'abattage

Allergènes :

1

Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, kamut ...)

2

Crustacés et produits à base de crustacés

3

Oeufs et produits à base d'oeufs

4

Poissons et produits à base de poissons

5

Arachides et produits à base d'arachides

6

Soja et produits à base de soja

7

Lait et produits à base de lait (y compris lactose)

8

Fruits à coque (amandes, noisettes, noix ...)

9

Céleri et produits à base de céleri

10

Moutarde et produits à base de moutarde

11

Graines de sésame et produits à base de graine de sésame

12

Anhydride sulfureux et sulfites (>10 mg/kg ou l)

13

Lupin et produits à base de lupin

14

Mollusques et produits à base de mollusques