

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons.
La viande de la boucherie locale *est cuite sur place
Pain issu de la boulangerie locale
Les producteurs locaux sont privilégiés.
Pour les élèves qui ne mangent pas de viande et de Porc, des Sardines leurs seront proposées.
Fait maison local BIO

MENU DE LA CANTINE

Semaines du
02 au 13 février 2026



Lundi 02 février
(Végétarien)
CHANDELEUR



Salade de Pomme de Terre/Olives/Maïs AB BIO
Omelette Nature
Crêpe au Sucre

Jeudi 05 février

Soupe de Vermicelle
Cordon Bleu
Haricots Verts Persillés AB BIO
Chocolat Liégeois

Vendredi 06 février
Surimi/Mayo
Poisson à la Bordelaise
Epinards à la Crème
Petit Suisse



Mardi 03 février

Pâté de Campagne
Blanquette de Dinde/Champignons
Coquillettes au Beurre
Fruit de Saison



Lundi 09 février

(Végétarien)
Pêche au Thon
Tortellini/Epinard/Ricotta
Donuts au Sucre

Mardi 10 février

Mousseron de Canard
Brochette de Poulet
Poêlée Rustique
Fromage

Jeudi 12 février

Soupe Pomme de Terre/Fèves
Cassoulet
Fruit (Banane)

Vendredi 13 février

Feuilleté
Brandade de Poisson
Riz au Lait Nature

