

MENU CANTINE



05/01/2026 AU 09/01/2026

JANVIER 2026

12/01/2026 AU 16/01/2026

19/01/2026 AU 23/01/2026

26/01/2026 AU 30/01/2026

LUNDI	Surimi mayo Nuggets poulet Pdt rissolées Vache qui rit Compote pommes	Céleri jambon emmental Rôti de porc sauce camembert Purée St Môret Quatre quart	Carottes vinaigrette Chili sin carne Riz Bûchette chèvre Crème Spéculoos	Endives emmental Escalope de dinde sauce moutarde Courgettes et tomates gratinées Tomme blanche Liégeois chocolat
MARDI	Piémontaise Paupiettes de veau sauce champignons Écrasé de légumes Tomme de Savoie Galette des rois	Quiche tomate chèvre Croustillant fromager Poêlée Printanière Petit Nova fruits Fruit de saison	Salade pâtes, surimi, mimolette Sauté de porc sauce boursin Beignets courgettes Yaourt Maurice sucré Fruit de saison	Potage légumes Cordon Veggie Gratin Dauphinois Edam Cookie
JEUDI	Chou rouge Omelette ciboulette Petits pois à la tomate Carré frais Pancake coulis framboise	Salade César Sauté de veau sauce curry coco Semoule Tartare Fruit de saison	 MENU CHINOIS Samoussas légumes Canard à l'orange Nouilles chinoises St Paulin Beignet pommes	Salade Catalane Boulettes boeuf sauce tomate Frites Petit filou chocolat Salade de fruits
VENDREDI	Salade croquante Poisson du jour sauce chorizo Coquillettes Riz au lait Fruit de saison	Macédoine mayo Colin tomate façon Fish and chips Épinards Yaourt à boire fraise Brownie	Salade du pêcheur Poisson du jour sauce nantua Haricots beurre Coulommiers Compote pommes abricots	Haricots verts, tomates, gésiers, croûtons Brandade de poisson Yaourt vanille Fruit de saison

Ces menus peuvent être modifiés selon les approvisionnements. Ils sont tous validés par une diététicienne NUTRI SERVICE.

Toutes les viandes bovines sont d'origine française. (Au verso composition des entrées). Chaque plat à base de lait et de beurre est issu de produits bio locaux (Verneuil-sur-Indre).

Retrouvez la liste de nos fournisseurs sur le site www.cinqmarslapile.fr