

# CANTINE SCOLAIRE D'ORCHAISE

## MENU Janvier 2026

**Bonne Année 2026**

### LUNDI 05

Mâche/betterave  
Emincé de bœuf (BF)  
Coquillettes (HVE)  
Camembert  
Compote pommes

### MARDI 06

Potage vermicelles  
Chipolatas (PF)  
Poêlée campagnarde  
Entremets vanille  
Madeleine

### JEUDI 08

Sortie  
Scolaire

### VENDREDI 09

« Repas végétarien »  
Carottes râpées  
Omelette  
Petits pois (CE2)  
Vache qui rit  
Galette des Rois



GALETTE DES ROIS

### LUNDI 12

Crudités variées  
Sauté de Poulet (BBC) (PF)  
Céréales gourmandes  
Kiri  
Crème renversée

### MARDI 13

« Repas végétarien »  
Œuf mayonnaise (OF)  
Nugget's de blé  
Purée de brocolis  
Chèvre  
Fruit de saison

### JEUDI 15

Salade verte  
Tartiflette (PF)  
au reblochon (AOP)  
Fruits au sirop

### VENDREDI 16

Potage de légumes  
Pavé de saumon (MSC)  
Riz basmati  
Petit suisse  
Fruit de saison

### LUNDI 19

« Repas végétarien »  
Crêpe fromage  
Quinoa/lentilles corail  
au lait de coco  
Pavé d'Affinois  
Fruit de saison

### MARDI 20

Chou rouge aux pommes  
Filet meunière de colin (MSC)  
Choux-fleurs béchamel  
Yaourt vanille  
Sablé chocolat \*

### JEUDI 22

Rosette (PF)  
Boulettes de bœuf (BF)  
sauce tomate  
Blé (CE2)  
Saint Nectaire (AOP)  
Fruit de saison

### VENDREDI 23

Endives en salade  
Pilon de poulet  
Flageolets (CE2)/Haricots verts  
Croc' lait  
Compote

### LUNDI 26

Salade coleslaw  
Poissonnette panée  
Boulgour  
Fromage blanc  
Confiture de fraise

### MARDI 27

« Repas végétarien »  
Avocat en salade  
Couscous végé sucré-salé  
Fromage assortis  
Fruit de saison

### JEUDI 29

Betteraves (LB)/maïs  
Spaghettis  
Bolognaise (BF)  
Emmental râpé  
Fruit de saison

### VENDREDI 30

Radis roses  
Palette à la diable (PF)  
Petits pois (CE2)/carottes  
Panna Cotta  
Madeleine

MENU ETABLIS SELON LES RECOMMANDATIONS DE LA LOI EGALIM N° 2018-938 DU 30/10/2018



Produit issu de la loi Egalim  
CE2 : Certification environnementale niveau 2  
HVE : Haute valeur environnementale



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Le pain servi chaque jour est BIO\* Boulangerie GAVEAU ORCHAISE



Viande bovine française



Porc français



Volaille française



Œufs de France

**LISTE DES ALLERGENES MAJEURS ET TRAÇABILITÉ DE LA VIANDE**

DATE	PRODUIT OU PLAT CONTENANT DES ALLERGENES	CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN <sup>(1)</sup>	CRUSTACÉS	OEUVFS	POISSONS	ARACHIDE	SODA	LAIT	LACTOSE	FRUITS À COQUE <sup>(2)</sup>	CELERI	MOUTARDE	SESAME	SUFrites	LUPIN	MOLLUSQUE	TRAÇABILITÉ DE LA VIANDE	
05/01	Emulsion de boeuf Coquilles bio	X																FRANCE
	Cannebergs bio							X										
06/01	Potage vermicelle bio	X																
	Chipolatas																	
	Entremets vanille							X		X								
	Madeleine bio	X								X								
09/01	Omelette bio	X								X								
	Vache qui rit bio									X								
12/01	Soufflé de poulet bio																	
	céréales bio	X								X								
	Kiri																	
	Crème renversée							X		X								
13/01	Oeuf bio mayonnaise									X								X
	Nuggets de blé	X																X
	Purée de brocoli																	X
	Chèvre																	X
15/01	Tartiflette																	X
16/01	Pavé de saumon MSC																	X
	Petit suisse bio																	X

(1) Céréales contenant du gluten : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut

(2) Fruits à coque : amandes, noisettes, noix du Brésil, noisettes, noix de macadamia, noix du Queensland

**LISTE DES ALLERGENES MAJEURS ET TRAÇABILITÉ DE LA VIANDE**

DATE	PRODUIT OU PLAT CONTENANT DES ALLERGENES	CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN <sup>(1)</sup>	POISSONS	LACTOSE	LAIT	FRUITS À COQUE <sup>(2)</sup>	CELERI	MOUTARDE	SESAME	SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUE	TRAÇABILITÉ DE LA VIANDE
19/01	Crêpe ommental	X			X								
	Quinoa bio	X											
20/01	Fillet colin rsc	X			X								
	Choux fleuris bâchamel				X	X							
	Yaourt vanille bio												
	Sablé chocolat	X											
21/01	Rosette												
	Boulette de boeuf	X											
	Blé cér	X											
	Saint Nectaire AOP							X					
22/01	Pilonne poulet bio												
	Croût lait bio							X					
23/01	Salade Colé d'au												
	Poissonnette panée	X						X					
	Boulgour bio	X											
	Fromage blanc bio												
24/01	Lauscous végé							X					
	Fromage												
25/01	Spaghetti bio	X											
	bolognaise												

(1) Céréales contenant du gluten : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut

(2) Fruits à coque : amandes, noisettes, noix de caïon, noix de nécan, noix de macadamia, noix du Queensland

**LISTE DES ALLERGENES MAJEURS ET TRAÇABILITÉ DE LA VIANDE**

DATE	PRODUIT OU PLAT CONTENANT DES ALLERGENES	CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN <sup>(1)</sup>	CRUSTACÉS		OEUVFS	ARACHIDE	SOJA	LAIT	LACTOSE	FRUITS À COQUE <sup>(2)</sup>	CELERRI	MOUTARDE	SESAME	SUFrites	LUTPIN	MOLLUSQUE	TRAÇABILITÉ DE LA VIANDE	
			LAIT	CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN <sup>(1)</sup>														
29/01	Emmental râpé bio																	
30/01	Palette à la diable																	
	Panna Cotta				X													
	Madeleine bio		X															

(1) Céréales contenant du gluten : blé, seigle, orge, avoine, épautre, kamut

(2) Fruits à coque : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix de macadamia, noix du Queensland