

CANTINE SCOLAIRE DE CHAMBON

MENU Janvier 2026

Bonne Année 2026

LUNDI 05

Céleri rémoulade
Poisson à la Provençale (MSC)
Riz
Fromage
Compote

MARDI 06

Pâté de campagne (PF)
Boulette de Bœuf (BF)
Carottes à la crème
Île flottante

JEUDI 08

« Repas végétarien »
Œuf dur mayonnaise (OF)
Tajine légumes
Abricot/Pois chiche
Sémoule
Galette des Rois



VENDREDI 09

Salade de pâte
Filet de Poulet (VF)
au paprika
Haricots verts
Petit NOVA aux
Fruits

LUNDI 12

Crêpe jambon emmental (PF)
Sauté de Porc (PF)
Purée chou-fleur (CE2)
Yaourt fermier au fruit

MARDI 13

Betterave/Pomme granny smith
Poisson sauce Homardine (MSC)
Céréales
Fromage

JEUDI 15

GALETTE DES ROIS « Repas végétarien »
Taboulé
Omelette
Epinard à la crème (HVE)
Mini roulé fraise

VENDREDI 16

Carottes rapées
Sauté de veau
au chorizo (VF+PF)
Riz
Fromage (AOP)
Compote

LUNDI 19

Radis beurre
Poisson à la Béarnaise (MSC)
Coquillettes
Fromage (AOP)
Fruit de saison

MARDI 20

Pâté de foie (PF)
Mijoté de bœuf (BF)
Petits pois
Yaourt aromatisé
Fruit de saison

JEUDI 22

« Repas végétarien »
Soupe de légume
Riz au curry
et légumes (CE2)
Tarte au citron

VENDREDI 23

Coleslaw
Cordon bleu (VF)
Mojettes (LR) AOP
de Vendée à la tomate
Crème caramel

LUNDI 26

Salade lentille/ semoule
Cuisse de poulet (BBC)
Poêlée paysanne
Compote
Petit beurre

MARDI 27

Salade verte/comté (AOP)
Poisson à l'aneth (MSC)
Spaghettis
Fruit de saison

JEUDI 29

« Repas végétarien »
Piémontaise aux œufs (OF)
Tarte fine aux
poivrons et mozzarella
Petit écolier chocolat

VENDREDI 30

Velouté poireaux
pomme de terre
Escalope de dinde
viennoise (VF)
Poêlée Bretonne

MENU ETABLI 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



(BBC)

Le pain servi chaque jour est BIO* Boulangerie GAVEAU ORCHIAISE



Viande bovine française



Porc français



Volaille française



Œufs de France