

MENUS DE LA CANTINE

JANVIER / FÉVRIER 2026



DU 5 AU 9
JANVIER

LUNDI

Bouillon de légumes
Filet de poisson Msc / Sauce curry /
Semoule
Fromage / Fruits de saison

DU 12 AU 16
JANVIER

MARDI

Carottes rapées
Croque végé / Printanière de légumes
Mousse au chocolat

DU 19 AU 23
JANVIER

JEUDI

Potage cultivateur
Boulettes de boeuf Bbc / Sauce au poivre
Flageolets
Galette des Rois

DU 26 AU 30
JANVIER

VENDREDI

Salade de betterave
Sauté de porc / Sauce estragon
Boulgour
Fromage / Fruits de saison

DU 2 AU 6
FÉVRIER

Bouillon de légumes
Tartiflette maison / Salade
Crème vanille

Taboulé à l'orientale
Bouchées végé
Trio de choux
Fromage / Fruits de saison

Potage Parmentier
Galette aux fromages maison
Brownie's maison

Rosette de Lyon
Poisson pané Msc / Sauce tartare
Mélange de céréales
Fromage / Fruits de saison

DU 9 AU 13
FÉVRIER

Potage Potimarron
Émincé de poulet façon Kebab
Frites fraîches
Fromage / Fruit

Quiche aux fromages maison
Rougaille saucisse / Riz
Petit suisse aux fruits

Bouillon de légumes
Lasagne épinards ricotta
Cookies maison

Oeuf mayo
Filet de poisson Msc Sauce tomate
Haricots verts
Fromage / Fruit

Bouillon de légumes
Couscous végé
Fromage / Fruits

Surimi sauce cocktail
Pizza maison / Salade
Yaourt à boire

Potage légumes anciens
Pâtes à la carbonara
Parmesan
Crêpes beurre sucre (Chandeleur)

Salade de riz
Filet de poisson Msc
Poêlée Bretonne
Fromage / Fruits

Velouté Crécy
Jambon braisé / Sauce aux champignons
Purée maison
Fromage / Fruits de saison

Céleri râpé
Lasagne de boeuf Bbc maison
Crème au chocolat



Salade méli-mélo
Burger
Pommes noisette
Fruits de saison

L'assaisonnement est servi à part.



Aide de l'UE à destination des écoles dans le cadre du programme "Laits et fruits à l'école".

- Les menus en vert sont les menus végétariens.
- Le pain est fabriqué par les artisans de la commune. Du pain bio est servi les lundi et jeudi, du pain blanc le mardi, du pain complet au levain et aux céréales cuit au feu de bois le vendredi.
- Le sigle £ signifie circuit court agrilocal 22 ou producteurs locaux.
- L'ensemble des viandes est d'origine française.
- Le porc est local et bio.
- Le boeuf est bio.
- Le poisson msc est pêche durable.
- Les fruits de saison bio et produits laitiers bio sont subventionnés par AGRIMER.
- L'assaisonnement est servi à part.
- En raison du portage de repas pour Châtelaudren, les frites sont remplacées par des pommes rissolées.
- Il est possible aux parents de manger à la cantine en prévenant la mairie au plus tard à 10h le matin.
- Le menu peut être modifié selon l'arrivée.

Compositions :

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">• Salade méli-mélo : salade mesclun, noix, croûtons, emmental• Salade russe : macédoine, maïs, vinaigrette, mayonnaise• Bouchée à l'orientale : pois chiche, tomate, oignon, soja, ail, épices• Tortellinis : ravioles de légumes• Potage Parmentier : pomme de terre, poireaux, crème• Salade vénitienne : pâtes, sauce cocktail, crevettes• Potage Dubarry : pomme de terre, chou-fleur | <ul style="list-style-type: none">• Timbale : coquillettes, dés de jambon, oignons, champignons• Lasagnes végétariennes : pâtes, épinards, ricotta |
|---|---|