

CANTINE SCOLAIRE VILLENEUVE-DE-RIVIÈRE

Semaine du 5 au 8 janvier 2026

	LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de pommes-de-terre mais vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette		Taboulé d'hiver à la semoule bio	Potage de légumes
	Emincé de filet de poulet sauce moutarde	Saucisse de porc		Poisson blanc meunière	Riz bio, potiron, emmental bio façon risotto
	Haricots verts bio persillés	Lentilles bio au jus		Purée de pommes-de-terre et épinards	
Dessert	Mimolette bio et pomme bio	Yaourt sucré ferme du Prouzic et boudoirs Vital Aîné		Yaourt aromatisé et clémentine	Suisse sucré et galette des rois

CANTINE SCOLAIRE VILLENEUVE-DE-RIVIÈRE

Semaine du 12 au 16 janvier 2026

	LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves bio vinaigrette	Coleslaw sauce façon rémoulade		Chou rouge râpé vinaigrette	Salade de pois chiches vinaigrette caesar
	Paupiette de volaille sauce chasseur	Rôti de porc issu de porc Label Rouge		Bolognaise de bœuf	Filet de colin d'Alaska sauce façon blanquette
	Petits pois carottes	Pommes-de-terre boulangères		Fusilli bio et emmental râpé	Brocolis
Dessert	Edam bio et orang bio	Gouda bio et liégeois vanille		Compote fraîche pomme bio et mangue	Gâteau du chef au chocolat et crème anglaise

CANTINE SCOLAIRE VILLENEUVE-DE-RIVIÈRE

Semaine du 19 au 23 janvier 2026

	LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade piémontaise vinaigrette	Potage de potiron		Salade iceberg vinaigrette	Fusilli bio vinaigrette
	Emincé de filet de poulet sauce napolitaine	Curry de poisson		Assiette de charcuteries, jambon Label Rouge et rosette	Omelette du chef au fromage
	Chou-fleur persillé	Semoule Bio		Pommes-de-terre vapeur	Haricots verts persillés bio
Dessert	Yaourt aromatisé et pomme bio	Emmental bio et mousse au chocolat au lait		Fromage à raclette et compote fraîche pomme bio et cassis	Brie et clémentine

CANTINE SCOLAIRE VILLENEUVE-DE-RIVIÈRE

Semaine du 26 au 30 janvier 2026

	LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
Entrée	Perles de pâtes vinaigrette	Pâté de campagne issu de porc Label Rouge, cornichons		Salade iceberg vinaigrette, croûtons nature	Céleri râpé sauce façon rémoulade
	Paupiette au veau sauce au poivre	Pastachiches sauce arrabiata		Pulled pork	Poisson blanc meunière
	Carottes bio persillées			Frites	Purée de pommes-de-terre et potiron
Dessert	Gouda bio et flan à la vanille	Yaourt aromatisé et clémentine			Yaourt sucré ferme du Prouzic et kiwi