



# CANTINE SCOLAIRE Cuges les pins – Janvier 2026



Labels Egalim :	LUNDI 29 Décembre		MARDI 30 Décembre		MERCREDI 31 Décembre		JEUDI 01 Janvier		VENDREDI 02 Janvier	
Produit issu de l'agriculture biologique										
Label Rouge										
Haute valeur environnementale										
Appellation d'origine protégée										
Pêche durable										
Appellation d'origine contrôlée										
Nos engagements :										
Produit local										
Dessert maison										
Viande d'origine France										
100% fraîcheur										
Menu végétarien										
Menu à thème										
Goûter										
LUNDI 29 Décembre										
MARDI 30 Décembre										
MERCREDI 31 Décembre										
JEUDI 01 Janvier										
VENDREDI 02 Janvier										
LUNDI 05 Janvier										
MARDI 06 Janvier										
MERCREDI 07 Janvier										
JEUDI 08 Janvier										
VENDREDI 09 Janvier										
Menu de la nouvelle année										
Menu veggie										
Menu Bio										
Le nouveau légume										
Œufs mayonnaise			Salade verte	✓	Sauté de dinde		Boulettes de bœuf		Velouté de potimarron	
Cuisse de dinde sauce forestière	✓	Chili sin carn(egrüné vegetal)	✓	Galette de pois		Pané végétal		Dos de colin au citron		Omelette
Omelette aux champignons	✓	Riz pilaf	✓	Patates douces rôties		Haricots verts persillés		Panaïs rôti		Panaïs rôti
Ecrasé de pomme de terre				Comté AOP		Yaourt bio				Moelleux aux pommes
Galette des rois		Fruit de saison	✓	Donut nature		Fruit de saison				
Yaourt / Fruit		Pain chocolat noir / Compote / Yaourt		Kiri / pain / Fruit		Pain / Fromage / Compote				Yaourt / Fruit
LUNDI 12 Janvier										
MARDI 13 Janvier										
MERCREDI 14 Janvier										
JEUDI 15 Janvier										
VENDREDI 16 Janvier										
LUNDI 19 Janvier										
MARDI 20 Janvier										
MERCREDI 21 Janvier										
JEUDI 22 Janvier										
VENDREDI 23 Janvier										
LUNDI 26 Janvier										
MARDI 27 Janvier										
MERCREDI 28 janvier										
JEUDI 29 Janvier										
VENDREDI 30 Janvier										
Menu bio										
Steak haché de veau sauce tomate		Salade de choux rouge	✓	Gardiane de taureau (Alazard)				Salade de champignons		
Œuf dur sauce tomate	✓	Blanquette de dinde	✓	Pavé végétal				Quenelle de brochet sauce nantua		
Semoule		Haricots blancs en sauce	✓	Carottes vichy				Quenelle en sauce		
Brie		Pâtes	✓	Yaourt nature				Riz creole		
Flan caramel		Fruit de saison	✓	Compote maison, biscuit				Maestro vanille		
Pain pâte à tartiner / Compote		Yaourt / Fru		Biscuit nature / Yaourt				Yaourt / Fru		

Sous réserve d'approvisionnement

Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, traces possibles de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.

16/12/2025





































































































































































































