

# CANTINE SCOLAIRE Cuges les pins – Janvier 2026

	LUNDI 29 Décembre	MARDI 30 Décembre	MERCREDI 31 Décembre	JEUDI 01 Janvier	VENREDI 02 Janvier
<b>Labels Egalim :</b>					
Produit issu de l'agriculture biologique					
Label Rouge					
Haute valeur environnementale					
Appellation d'origine protégée					
Pêche durable					
Appellation d'origine contrôlée					
<b>Nos engagements :</b>					
Produit local					
Dessert maison					
Viande d'origine France					
100% fraîcheur					
Menu végétarien					
Menu à thème					
Goûter					
	<b>LUNDI 05 Janvier</b>	<b>MARDI 06 Janvier</b>	<b>MERCREDI 07 Janvier</b>	<b>JEUDI 08 Janvier</b>	<b>VENREDI 09 Janvier</b>
	<b>Menu de la nouvelle année</b>	<b>Menu veggie</b>		<b>Menu Bio</b>	<b>Le nouveau légume</b>
	Œufs mayonnaise	Salade verte	Sauté de dinde	Boulettes de bœuf	Velouté de potimarron
	Cuisse de dinde sauce forestière	Chili sin carn (égrégé vegetal)	Galette de pois	Pané végétal	Dos de colin au citron
	Omelette aux champignons	Riz pilaf	Patates douces rôties	Haricots verts persillés	Omelette
	Ecrasé de pomme de terre	Fruit de saison	Comté AOP	Yaourt bio	Panais rôti
	Galette des rois		Donut nature	Fruit de saison	Moelleux aux pommes
	Yaourt / Fruit	Pain chocolat noir / Compote / Yaourt	Kiri / pain / Fruit	Pain / Fromage / Compote	Yaourt / Fruit
	<b>LUNDI 12 Janvier</b>	<b>MARDI 13 Janvier</b>	<b>MERCREDI 14 Janvier</b>	<b>JEUDI 15 Janvier</b>	<b>VENREDI 16 Janvier</b>
		<b>Menu Veggie</b>		<b>Menu BIO</b>	
	Sauté de volaille	Salade de pomme de terre	Sauté de bœuf aux carottes	Rôti de porc à la moutarde (Alazard)	Poisson pané
	Haricots blanc crémeux en gratin	Omelette au fromage	Lentilles en sauce	Oeuf florantine	Pavé végétal
	Blé	Poelée de légumes de saison	Polenta cremeuse	Épinards à la creme	Frites
	Fromage blanc		Carré frais	Vache qui rit	Saint-nectaire AOP
	Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Compote de pomme fraise	Dessert la fermiere
	Biscuit nature / Compote	Yaourt / Fruit	Roulé chocolat / Yaourt	Yaourt / Fruit	Biscuit / compote
	<b>LUNDI 19 Janvier</b>	<b>MARDI 20 Janvier</b>	<b>MERCREDI 21 Janvier</b>	<b>JEUDI 22 Janvier</b>	<b>VENREDI 23 Janvier</b>
	<b>Menu Royal</b>	<b>Menu bio</b>		<b>Menu veggie</b>	
	Pâté de campagne (terrines de leg)	Steak en sauce	Potage Cressy	Tortillas de pomme de terre	Cabillaud sauce à l'aneth
	Lasagnes	Omelette	Escalope de volaille	Salade verte	Pavé végétal
	Lasagnes végétariennes	Gratin de brocolis	Quenelle en sauce	Cantal jeune AOP	Blé
	Salade verte	Yaourt bio	Petits pois carottes	Fruit de saison, biscuit	Carré frais
	Gâteau au chocolat	Fruit de saison	Yaourt vanille		Compote pomme banane
	Biscuit / Yaourt / Fruit	Pain chocolat noir / Compote	Pain / Fromage / Fruit	Biscuit nature / Yaourt / compote	Pain /confiture / Fruit
	<b>LUNDI 26 Janvier</b>	<b>MARDI 27 Janvier</b>	<b>MERCREDI 28 janvier</b>	<b>JEUDI 29 Janvier</b>	<b>VENREDI 30 Janvier</b>
		<b>Menu bio</b>		<b>Menu veggie</b>	
	Steak haché de veau sauce tomate	Salade de choux rouge	Gardiane de taureau (Alazard)	Quiche aux légumes	Salade de champignons
	Œuf dur sauce tomate	Blanquette de dinde	Pavé végétal	Salade verte	Quenelle de brochet sauce nantua
	Semoule	Haricots blancs en sauce	Carottes vichy	Tomme AOP	Quenelle en sauce
	Brie	Pâtes	Yaourt nature	Fruit de saison	Riz creole
	Flan caramel	Fruit de saison	Compote maison, biscuit		Maestro vanille
	Pain pâte à tartiner / Compote	Yaourt / Fruit	Biscuit nature / Yaourt	Pain/ confiture / Fruit de saison	Yaourt / Fruit

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





































































































































































































