

Je vous explique les pictos....!!

MENUS DE LA CANTINE

C'est fait chez nous!!

C'est bio!!

Ca vient du coin!!

Pêche durable MSC

Féculent
Fruits ou légumes
Viande - Poisson - Protéines
Produits laitiers

VBF : Viande de Boeuf Française
VF : Viande Française

En cas de nécessité, le Chef se réserve le droit de modifier les menus

Loi EGalim

1er novembre 2018

LOI ISSUE DES ETATS CÉNÉRAUX DE L'ALIMENTATION

156 000 participants 69 articles 300h débat 5 000 amendements

QUE DIT LA LOI ?

3 OBJECTIFS SIMPLES

- meilleure rémunération
- meilleure qualité
- saine, sûre, durable

CE QU'IL FAUT RETENIR :

- 48% bio à la cantine
- 20% produits de qualité
- 50% produits de qualité

EN RESTAURATION COLLECTIVE

STOP ALIMENTAIRE

1 repas végétarien 1 fois par semaine

INFORMATION

consultation des menus par voie électronique

LABEL

meal canteen

6	lundi 2 février 2026		mardi 3 février 2026		mercredi 4 février 2026		jeudi 5 février 2026		vendredi 6 février 2026		
	Spécificité								Menu végétarien		
	Entrée	Tarte saumon ciboulette		Pommes de terre au thon		Potage au vermicelle		Rillettes du Mans	Concombre au fromage frais et ciboulette		
	Plat	Goulash de bœuf	VBF	Pilon de poulet sauce estragon	VF	Boulettes de bœuf sauce barbecue	VBF	Dos de lieu sauce armoricaine	Chili sin carne		
	Accompagnement	Pommes de terre vapeur		Epinards hachés Bio		Semoule bio		Brocolis bio	Riz bio		
	Fromage	0		0		Fromage bio		Fromage bio	0		
7	Dessert	compote de pomme bio		Crêpe au sucre		Banane bio		Clafoutis bio aux poires	Yaourt citron bio		
	lundi 9 février 2026		mardi 10 février 2026		mercredi 11 février 2026		jeudi 12 février 2026		vendredi 13 février 2026		
	Spécificité										
	Entrée	Saucisson à l'ail	VF	Betteraves rouges		Feuilleté emmental		Salade de riz, maïs, tomates		Terrine de poisson	VF
	Plat	Emincé de volaille à l'indienne		Filet de hoki sauce à l'aneth		Cordeu bleu sauce tomate		Escalope de dinde sauce crème et champignons	VF	Saucisse	
	Accompagnement	Carottes paysannes		Coquillettes Bio		Chou-fleur bio		Haricots verts Bio		Purée de pommes de terre	
	Fromage			Fromage bio				Fromage bio			
8	Dessert	Eclair à la vanille		Poire		Yaourt nature Bio		Entremet praliné au lait Bio		Gâteau roulé au chocolat	
	lundi 16 février 2026		mardi 17 février 2026		mercredi 18 février 2026		jeudi 19 février 2026		vendredi 20 février 2026		
	Spécificité										
	Entrée	Salade Waldorf	VF	Mousse de canard	VF	Tarte aux poireaux	VF	Salade de pommes de terre - harengs		Terrine de légumes	VF
	Plat	Sauté de porc aux pruneaux		Paupiette de veau sauce au thym		Pilon de poulet à l'estragon		Pavé de merlu sauce poivrons		Aiguillettes de poulet sauce tandoori	
	Accompagnement	Boulghour bio		Poêlée brocolis champignons		Jardinière de légumes		Julienne de légumes		Semoule Bio	
	Fromage			0				0			
9	Dessert	Compote de pêches		Fromage blanc fermier Bio		Clémentine		Flan pâtissier		Mousse au caramel	
	lundi 23 février 2026		mardi 24 février 2026		mercredi 25 février 2026		jeudi 26 février 2026		vendredi 27 février 2026		
	Spécificité								Menu végétarien		
	Entrée	Carottes râpées	VF	Pâté de campagne		Œuf mayonnaise	VF	Sardine	VBF	Piémontaise	
	Plat	Blanquette de veau		Poisson pané sauce citron		Filet de poulet sauce au thym		Haché de veau sauce brune		Lasagnes végétales	
	Accompagnement	Riz		Haricots beurre		Purée de carottes		Pâtes torsades Bio		Salade verte	
	Fromage							Fromage Bio		0	
	Dessert	Entremet à la vanille		Crème dessert au caramel Bio		Tarte aux pommes		Kiwi		Ile flottante	