



Cantine scolaire et ALSH

Produits issus de la production Lot et Garonnaise ou
de la Nouvelle Aquitaine et/ou bio et/ou labellisé
*aide de l'union européenne à destination des écoles
Repas végétarien Menu à thèmes

Bonne
Année
2026

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

DU
5.01
AU
9.01

Tourin à l'ail
risotto maison
edamame bio*
et petit pois
yaourt de Séoune*
à l'abricot

wrap fromage frais
roquette
poisson frais du
marché sauce curry
brocolis *
fromage blanc
de Séoune*
aux graines de chia

carottes râpées*
saucisse de Toulouse
flageolets
Camembert

REPAS MEXICAIN
Salade mexicaine
chili con carne
Panna cotta maison
à l'ananas

soupe de poireaux*
et pdt*
gratin de butternut*
au poulet
galette des rois

DU
12.01
AU
16.01

soupe de
pois cassés
paupiette de volaille
champignons et
boulgour
St Nectaire AOP*

pintxos aux oeufs
maison
effiloché végétal bio*
purée de céleri*
Crème vanille
de Séoune*

Soupe aux choux*
gratin de pâtes
aux lardons
fruit de saison*

rillettes de
maquereaux
bowl riz thaï,
crevettes et poireaux
au lait de coco
**gâteau
d'anniversaire
du trimestre**

mesclun de salades
et oignons frits
tartiflette *
maison
fruit de saison*

DU
19.01
AU
23.01

crème de
champignons
poêlée de
pomme de terre
au boeuf haché
fruit de saison*

Sobressada maison
(rillettes de chorizo)
poisson frais
du marché
fondue de poireaux
galette des rois

tapenade d'olives
pané au fromage
poêlée niçoise
liégeois au chocolat

crème de lentilles
à la feta AOP *
sauté de dinde
au miel
blé
fruit de saison *

radis noir* et
carottes* râpés
spaghettis carbonara
compote bio*