

MENUS CANTINE ECOLE DE CRUE

JANVIER 2026

	Lundi	Mardi <i>Menu Végétarien</i>	Jeudi	Vendredi
Semaine du 05 au 09/01/2026	Potage Emincé de volaille  Lentilles Fruit de saison	Velouté de légumes  Omelette aux pommes de terre Entremets vanille	Potage  Sauté de porc Petits pois carottes Compote	Salade de haricots verts-maïs Parmentier de poisson  Galette des rois
Semaine du 12 au 16/01/2026	Carottes râpées  Spaghettis bolognaise  Fruit de saison	Potage Pizza façon tartiflette Fruits au sirop	Potage  Jambon blanc Purée pommes de terre Yaourt nature sucré	Betteraves rouges - dés emmental  Filet de poisson Purée de brocolis  Entremets chocolat
Semaine du 19 au 23/01/2026	Potage Bœuf carottes  Fruit de saison	Gratin de lentilles sauce tomate - œuf dur  Fromage Compote - Petits gâteaux	Tartine de rillettes de porc  Sauté de dinde  Méli-mélo de céréales Fruits au sirop	Potage  Poisson pané Semoule - ratatouille Yaourt nature sucré
Semaine du 26 au 30/01/2026	Taboulé  Jambon braisé Gratin de chou fleur Fruit de saison	Potage aux vermicelles Epinards béchamel - œuf dur  Flan pâtissier 	Potage Raviolis Salade verte Entremets chocolat	Carottes râpées - maïs  Filet de poisson en sauce  Riz Yaourt aux fruits

FEVRIER 2026

Semaine du 02 au 06/02/2026	Salade de betteraves rouges - cervelas  Sauté de volaille  Purée de pommes de terre Fruit de saison	Velouté de légumes Gratin de pâtes sauce tomate Crêpes maison au sucre	Salade haricots verts-surimi Pizza Salade verte Yaourt nature sucré	Potage  Filet de poisson sauce citronnée Quinoa boulghour Compote
Vacances scolaires du 07 au 20/02/2026				
Semaine du 23 au 27/02/2026	Tartine de mousse de foie  Hachis parmentier  Salade verte  Fruit de saison	Velouté de légumes Friand au fromage Salade verte Tarte aux pommes	Potage Raviolis Salade verte Entremets vanille	Carottes râpées - maïs  Parmentier de poisson  Fromage blanc sucré

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des conditions d'achats et des approvisionnements

MENUS CANTINE ECOLE DE CRUE

MARS 2026

	Lundi	Mardi <i>Menu Végétarien</i>	Jeudi	Vendredi
Semaine du 02 au 06/03/2026	Salade niçoise Bœuf-carottes Fromage 	Velouté de légumes Omelette aux pommes de terre Entremets vanille 	Potage Pâtes à la carbonara Fruit de saison	Macédoine de légumes-mayonnaise Filet de poisson en sauce  Riz créole Yaourt nature sucré
Semaine du 09 au 13/03/2026	Potage Boulettes de viande sauce tomate Semoule Fruit de saison 	Salade de haricots verts-œuf dur Crêpes au fromage Tarte aux pommes 	Potage Jambon blanc Purée pommes de terre Yaourt nature sucré 	Salade maïs-emmental Poisson pané  Purée de carottes Compote 
Semaine du 16 au 20/03/2026	Tartine de salamis Sauté de porc Haricots blancs Fruit de saison 	Potage Omelette pommes de terre - gruyère Salade verte Poires au sirop 	Velouté de légumes Pizza - Salade verte Yaourt nature sucré 	Taboulé Filet de poisson  Purée de patates douces Entremets chocolat 
Semaine du 23 au 27/03/2026	Salade haricots verts - surimi Steack haché Purée de pommes de terre Fruit de saison  	Potage aux vermicelles Epinards béchamel - œuf dur Flan pâtissier	Potage Quiche lorraine Salade verte Yaourt aux fruits  	Tartine de rillettes de thon Poisson sauce citron  Gnocchi Compote

AVRIL 2026

Semaine du 30/03 au 03/04/26	Carottes râpées - dés emmental Emincé de volaille Pâtes Fruit de saison  	Taboulé Omelette au fromage Salade verte Fromage blanc sucré  	Tartine rillettes maquereaux Chipolatas Haricots blancs Compote 	Velouté de légumes Parmentier de poisson  Flan pâtissier
Vacances scolaires du 06 au 17/04/2026				

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des conditions d'achats et des approvisionnements