



AU MENU DES CANTINES DU SVS DU CARLUXAIS



MOIS DE JANVIER 2026

Lundi 5 janvier		Mardi 6 janvier	Jeudi 8 janvier	Vendredi 9 janvier
Menu végétarien Salade de betterave Quiche Salade Skyr		Salade composée Porc sauce moutarde Pâtes Galette des rois	Pâté Bœuf bourguignon Fruits	Velouté Poisson sauce curry Riz Salade de fruits
Lundi 12 janvier		Mardi 13 janvier	Jeudi 15 janvier	Vendredi 16 janvier
Menu végétarien Vermicelle Rizotto de légumes Compote		Charcuterie et fruit Tourte médiévale Salade Fruits pochés	Tartine de chèvre chaud Spaghettis bolognaise Salade de fruits	Macédoine Poisson pané Purée Yaourt
Lundi 19 janvier		Mardi 20 janvier	Jeudi 22 janvier	Vendredi 23 janvier
Menu végétarien Coleslaw Dahl de lentilles Gâteau		Soupe Endive au jambon Fruit	Salade de lentilles Lasagnes Salade Fromage	Soupe Poisson à la bordelaise Gratin Salade de fruits
Lundi 26 janvier		Mardi 27 janvier	Jeudi 29 janvier	Vendredi 30 janvier
Menu végétarien Salade composée Pizza au fromage Fruits rôtis		Rillette de poisson Saucisse Purée de carottes Crème chocolat	Carottes râpées Tajine de poulet Clémentine	Velouté Poisson à la crème Haricots verts Compote et sablés

BON APPÉTIT

Ces menus sont communiqués à titre indicatif, ils peuvent être amenés à être modifiés.

Les plats sont élaborés par les cantinières avec des produits frais et de saison, ils sont tous accompagnés de pain.

Viande origine France : Boucherie Rénier, boucherie Lamponnaise

Produits laitiers bio : Ferme de la Chapelle

Poisson frais : Mr Mignon, Mr Miori

Epicerie de Carlux, épicerie de Saint Julien de Lampon

Légumes bio : Mélinature Ste Mondane

Pain : Boulangerie de St Julien de Lampon