



RESTAURATION SCOLAIRE

LA CANTINE

La cantine de l'école de Tigeaux accueille une soixantaine d'enfants. Elle a été créée en 2007 suite à l'agrandissement de l'école et à l'ouverture d'une troisième classe à la rentrée 2017.

Les élèves qui restent dans l'enceinte scolaire à l'heure du déjeuner sont pris en charge par Sylvie, Evelyne, Myriam, Sandrine et Christian.

La fourniture des repas est assurée selon le principe de la liaison froide par un prestataire extérieur qui livre quotidiennement des plats nutritionnellement équilibrés.

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS TIGEAUX



SEMAINE 02 - DU 05 AU 09 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
Potage de légumes Lasagnes à la provençale (PC) Yaourt aromatisé Fruit de saison 	Tarte au fromage Cordon bleu Petits pois Petit suisse aux fruits Fruit de saison S/V : Poisson pané		BRIOCHE DES ROIS

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

- S/P: Sans Porc S/V: Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement
- Plat contenant du porc
- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



MENUS TIGEAUX



SEMAINE 03 - DU 12 AU 16 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	
Accras de poisson	Potage tomate		Concombres vinaigrette	
Burger de veau Carottes au jus	Rôti de porc au thym*	Penne	Chili végétarien (PC) (Égrené végétal)	H
Yaourt aux fruits mixés	Emmental		Buchette	Fr
Gâteau de semoule	Compote de pommes		Éclair au chocolat	
S/V : Poisson en sauce	S/P : Rôti de dinde S/V : Omelette			



INFORMATIONS:

Chili végétarien: Égrené de blé, tomates, poivrons, haricots

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement
- * Plat contenant du porc
- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

MENUS TIGEAUX



SEMAINE 04 - DU 19 AU 23 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
Potage poireaux, pommes de terre	Pâté en croûte*		
Saucisses de Strasbourg*	Filet de colin sauce citron vert		Carottes râpées
Pommes rôties	Beignets de brocolis		Colombo de veau (PC)
Vache qui rit	Petit moulé		Carré de l'Est
Fruit de saison	Tarte aux pommes		Liégeois chocolat
S/P : Rôti de dinde S/V : Pané de blé tomates mozzarella	S/P : Pâté en croûte de volaille S/V : Salade de pâtes		S/V : Colombo de poisson (PC)



INFORMATIONS :

Colombo de veau: Courgettes, pdt, tomates, sauce curr

S/P: Sans Porc **S/V:** Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompa
- Plat contenant du porc
- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvision



MENUS TIGEAUX



SEMAINE 05 - DU 26 AU 30 JANVIER 2026

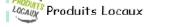
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
Betteraves à l'échalote	Concombres à la crème		Salade verte
Cuisse de poulet rôti	Poisson pané		Couscous végétal (PC)
Purée de carottes	Gratin dauphinois		Samos
Petit suisse aux fruits	Fromage ovale		Banane
Ananas au sirop	Compote de pommes		
S/V : Omelette			



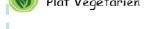
Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



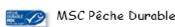
Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Couscous végétal: boulettes de sarrasin, semoule, lég

S/P: Sans Porc S/V: Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement

* plat contenant du porc

- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



MENUS TIGEAUX



SEMAINE 06 - DU 02 AU 06 FEVRIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
Potage aux 7 légumes	Pâté de campagne*		Terrine de légumes mayonnaise
Rissolette de veau	Colin poêlé au beurre		Boulettes d'agneau à l'orientale
Pâtes au fromage râpé	Beignets de chou-fleur		Boulghour à la tomate
Yaourt aromatisé	Croc-lait		Petit suisse aux fruits
Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop		Palet breton
S/V : Pané de blé fromage épinards	S/P : Pâté de volaille S/V : Salade fantaisie		S/V : Poisson en sauce



INFORMATIONS:

- S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement
- Plat contenant du porc
- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



MENUS TIGEAUX



SEMAINE 07 - DU 09 AU 13 FEVRIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
Roulade de volaille			
Poulet rôti			
Beignets de brocolis			
Camembert			
Riz au lait			
S/V : Œuf dur mayonnaise / Poisson pané			
			Carottes râpées
			Tomate farcie végétarienne
			Riz
			Fromage frais sucré
			Fruit de saison

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issu de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/P Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement
- * Plat contenant du porc
- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



SEMAINE 08 - DU 16 AU 20 FEVRIER 2026 -(VACANCES OISE - ECOLE ILE DE FRANCE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
Taboulé Escalope de poulet panée Carottes au jus Petit suisse aux fruits Fruit de saison S/V : Poisson pané et carottes au jus	 NOUVEL AN CHINOIS Nems au poulet *** Sauté de porc au caramel* Nouilles sautées *** Dessert à la noix de coco S/P: Sauté de poulet au caramel S/V : Nems aux légumes / Omelette		Tarte tomate chèvre Bouchées végétales Mijoté de légumes d'hiver Yaourt sucré Palet breton



INFORMATIONS:

- Mijoté de légumes d'hiver :** carottes, panais, poireaux, po
- S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement
- * Plat contenant du porc
- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

DOCUMENTS À TÉLÉCHARGER

Formulaire d'inscription à la cantine

Règlement intérieur

Tarifs de cantine

28 rue du grand Morin
77163 Tigeaux
01.64.04.32.90

Nous contacter



Copyright 2026 Mairie de Tigeaux