



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.



MENUS TIGEAUX



SEMAINE 02 - DU 05 AU 09 JANVIER 2026

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

 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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	
Accras de poisson	Potage tomate		Concombres vinaigrette	
Burger de veau	Rôti de porc au thym*		Chili végétarien (PC)	
Carottes au jus	Penne		(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			

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:

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

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



SEMAINE 04 - DU 19 AU 23 JANVIER 2026

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

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

INFORMATIONS :






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








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 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	 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:

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
Rissollette 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

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



SEMAINE 07 - DU 09 AU 13 FEVRIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
<p>Roulade de volaille</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Camembert </p> <p>Riz au lait</p> <p>S/V : Œuf dur mayonnaise / Poisson pané</p>	<p>J'PEUX PAS</p> <p>J'AI CROZIFLETTE</p>		<p>Carottes râpées </p> <p>Tomate farcie végétarienne</p> <p>Riz</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Fruit de saison </p>

Plat Fait Maison	Produit Issu 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



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

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

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

INFORMATIONS:

Mijoté de légumes d'hiver : carottes, panais, poireaux, px

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

