

(<https://ville-cachan.fr/restauration-scolaire-menus-des-cantines/>)

Menus du mois

Février 2026

FÉVRIER 2026					
Menus scolaires maternelle et élémentaire					
Semaine 6	lundi 2 février 2026	mardi 3 février 2026	mercredi 4 février 2026	jeudi 5 février 2026	vendredi 6 février 2026
Entrée	Batternes cuites montées à l'anchoine	Salade de poirettes	Salade d'endives aux épis de grainet	Potage Saint-Germain	Carottes râpées
Plat	Escalope de dinde à la crème	Midi-mêlé de légumes au Bourguignon	Gousses	Filet de saumon beurre blanc	Pommes sautées complètes aux petits légumes et petits pois
Accompagnement	Riz pilaf		Porée de pommes de terre	Épinards à l'ail	
Produit laitier	Yaourt nature	Crème de l'est		Babybel	Crème
Dessert	Crêpe au caramel beurre salé	Fruit de saison	Abricot au sirop	Fruit de saison	Semoule au lait
Semaine 7	lundi 9 février 2026	mardi 10 février 2026	mercredi 11 février 2026	jeudi 12 février 2026	vendredi 13 février 2026
Entrée	Salade de mâche	Sardines à l'huile	Citron râpé au miel	Velouté de courges au curry	Salade bœuf
Plat	Sauté d'agneau à la provençale	Filet de halibut à la crème d'ail	Entrée végétale sauce normande	Poulet rôti aux herbes	Tajine de légumes et herbes végétales
Accompagnement	Biz	Broccoli	Petits pois	Salade au jus	
Produit laitier	Edam	Falafelle	Fromage blanc	Petit mouli	Gauche
Dessert	Compote de pêches	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit au sirop	Fruit de saison
Semaine 8	lundi 16 février 2026	mardi 17 février 2026	mercredi 18 février 2026	jeudi 19 février 2026	vendredi 20 février 2026
Entrée	Salade d'endives	Nems aux légumes	Salade de pommes de terre	Salade de mâche	Potage vinaigrette
Plat	Moules marinières	Nouilles sautées aux légumes	Sauté de veau à la crème de champignon	Croquettes au lard ou épis de jambon de dinde	Omelette à la tomate
Accompagnement	Pommes frites		Chou fleur purée		Boulgour
Produit laitier	La Vache qui rit	Crème fraîche	Fromage blanc	Tartine de saumon	Yaourt nature
Dessert	Compote de fruits	Brûlée au chocolat ou au citron	Fruit de saison	Tarte aux myrtilles	Fruit de saison
Semaine 9	lundi 23 février 2026	mardi 24 février 2026	mercredi 25 février 2026	jeudi 26 février 2026	vendredi 27 février 2026
Entrée	Salade de fèves d'artichauts	Tarte au fromage	Quail durs mayonnaise	Salade verte	Citron râpé au miel
Plat	Sauté de dinde à l'indienne	Filet de cabillaud	Quenelles nature gratinées	Haricots parfumés au confit de canard	Gnocchi à la crème d'ail
Accompagnement	Riz basmati	Carottes confites	Fondue de poireaux		
Produit laitier	Emmental	Coulommiers	Bourride	Petit saumon	Fromage blanc aux fruits
Dessert	Provençale au sirop	Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison

Menus scolaires pour le mois de février 2026.

- [Menus du mois de février 2026 PDF 175.98 Ko](#)

Janvier 2026

JANVIER 2026					
Menus scolaires maternelle et élémentaire					
Semaine 2	lundi 5 janvier 2026	mardi 6 janvier 2026	mercredi 7 janvier 2026	jeudi 8 janvier 2026	vendredi 9 janvier 2026
Entrée	Salade de courtes de palmiers	Salade de lentilles à l'estragon	Chou-fleur vinaigrette	Salade d'endives	Carottes râpées
Plat	Escalope de poulet à la crème	Omelette nature	Sauté de bœuf bourguignon	Moules marinières	Quiche au quinoa et champignons
Accompagnement	Riz pilaf	Petits pois à la crème	Pommes	Pommes frites	
Produit laitier	Falafelle	Tartine grise	Petit saumon	Roux	La vache qui rit
Dessert	Fruit de saison	Galette fraigipane	Demi-glace au sirop	Liègeois	Fruit de saison
Semaine 3	lundi 12 janvier 2026	mardi 13 janvier 2026	mercredi 14 janvier 2026	jeudi 15 janvier 2026	vendredi 16 janvier 2026
Entrée	Pamplemousse	Sauces à la crème au gratin	Citron râpé au miel	Potage de potiron	Salade de mâche
Plat	Sauté de mouton au paprika	Filet de halibut, beurre citronné	Lasagnes épicées ricotta	Blanc de poulet au lait de coco	Croquettes sautées complètes à l'ail et légumes
Accompagnement	Porée de pommes de terre	Carottes confites		Broccoli	
Produit laitier	Chantrelle	Yaourt nature et confiture d'abricots	Fromage blanc	Demi-chèvre bûchette	Emmental
Dessert	Compote de fruits	Fruit de saison	Pommes au four	Fruit de saison	Flan vanille saupé de caramel
Semaine 4	lundi 19 janvier 2026	mardi 20 janvier 2026	mercredi 21 janvier 2026	jeudi 22 janvier 2026	vendredi 23 janvier 2026
Entrée	Salade colorée	Salade d'endives et miel	Salade d'haricots blancs à la ciboulette	Batternes cuites à l'ail	Salade bœuf
Plat	Filet de colin à l'huile	Cluif durs florentine	Pot au feu et ses légumes	Sauté de dinde à la bordelaise	Tartiflette sans viande
Accompagnement	Riz basmati			Biz au beurre	
Produit laitier	Camembert	Falafelle	Pot-Salut	Petit saumon	
Dessert	Croûte de fruits au sirop	Banane	Semoule au lait	Fruit de saison	Poire au sirop
Semaine 5	lundi 26 janvier 2026	mardi 27 janvier 2026	mercredi 28 janvier 2026	jeudi 29 janvier 2026	vendredi 30 janvier 2026
Entrée	Potage vinaigrette	Tarte à l'igrem	Quail durs mayonnaise	Salade mâche, vinaigrette balsamique	Radié beurre
Plat	Carbon bleu	Filet de cabillaud sauce pipérade	Pois chiches et carottes sauce forestière	Chipolatas ou saucisses de volaille	Gnocchi à la crème cantalou au curry
Accompagnement	Pâtes tortis	Haricots beurre		Porée de patate douce	
Produit laitier	Yaourt nature	Miel vanille	Edam	Babybel	Fromage blanc et confiture de fraises
Dessert	Fruit de saison	Compote de fruits	Fruit de saison	Crème dessert pralinée	Fruit de saison

Menus scolaires pour le mois de janvier 2026.

- [Menus du mois de janvier 2026 PDF 177.35 Ko](#)

## Comprendre les logos et labels bio ✓

	Le logo AB correspond au label français créé par le ministère de l'Agriculture. Il atteste qu'un produit contient au moins 95% d'ingrédients agricoles certifiés bio.
	Le label bleu du MSC s'applique aux poissons et fruits de mer sauvages provenant de pêcheries certifiées conformes au Référentiel MSC pêche durable.
	Le Label rouge est un signe national permettant d'identifier des produits bénéficiant d'un niveau de qualité supérieur à des produits similaires dans leur catégorie.
	La Haute valeur environnementale est le 3e niveau (le plus élevé) de la certification environnementale des exploitations agricoles.
	L'Appellation d'origine protégée (AOP) désigne un produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit.

## La restauration scolaire

Les plats sont préparés chaque jour, à partir de viandes, poissons et légumes frais, sur six sites répartis dans les onze établissements maternels et élémentaires. Les repas suivent des recommandations nutritionnelles précises qui privilégient les

produits issus de l'agriculture biologique et les circuits courts.

Tous les mois, une commission, à laquelle participe l'adjoint à la Maire, se réunit et effectue une visite dans l'une des écoles, afin d'élaborer des menus qui tiennent compte de suggestions et observations qui lui sont faites.

## **Repas végétariens**

Depuis 2024, il y a du nouveau dans l'assiette des enfants scolarisés à Cachan. Soucieuse de réduire l'empreinte carbone de la restauration scolaire, la Ville de Cachan s'est engagée, suite à l'enquête menée auprès des parents d'élèves et en lien avec le travail de la nutritionniste, à servir deux repas végétariens par semaine dans les écoles. Par ailleurs, cette décision va dans le sens des recommandations de l'Organisation mondiale de la santé (OMS) qui souligne les bénéfices d'une alimentation intégrant régulièrement les légumes et les fruits dans la composition des repas.

## **Protocole d'accueil individualisé (PAI)**

Les repas étant cuisinés le jour même, ils peuvent être modifiés sans information préalable si les livraisons ne permettent pas d'assurer la production prévue (rupture de stock, grève ou autre cas de force majeure).

C'est pourquoi, en cas d'allergie alimentaire, il est impératif de mettre en place un protocole d'accueil individualisé (PAI) en lien avec la directrice ou le directeur d'école de votre enfant et du médecin scolaire. Les familles préparent le repas de leur enfant afin qu'il déjeune avec ses camarades. Le service restauration met à disposition le matériel de stockage et de remise en température.

Les tarifs pour les enfants bénéficiant d'un protocole d'accord individualisé correspondent au coût de l'encadrement pendant la pause du déjeuner.

## **Réservations**

À compter de la rentrée 2025, la réservation est automatique pour la restauration scolaire. Important : si vos enfants ne mangent pas à la cantine, vous pouvez décocher la réservation ou décocher les jours non souhaités, à partir du [portail famille](#).

- Les réservations non honorées sont dues, sauf si un justificatif d'absence est fourni ;
- Les réservations faites après J-7 sont majorées de 40%.

Une fois le délai de 7 jours dépassé, les modifications sont possibles uniquement en cas de situation particulière et exceptionnelle, et sur présentation des justificatifs appropriés. Il conviendra alors de contacter le service Relation citoyen par courriel à l'adresse [relation.citoyen@ville-cachan.fr](mailto:relation.citoyen@ville-cachan.fr).

- [Guide pratique des réservations PDF 801.93 Ko](#)

## Tarifs

Les tarifs de la restauration s'appliquent depuis le 1er janvier 2024. Ils varient en fonction du quotient familial. Les tarifs pour les enfants bénéficiant d'un protocole d'accord individualisé correspond au coût de l'encadrement pendant la pause du déjeuner.

### Tarifs de la restauration scolaire

Tranche du QF	Quotient familial	Tarif des repas	Tarif repas avec majoration	Tarif repas PAI	Tarif repas PAI avec majoration
1	≤ 330	0,90 €	1,26 €	0,45 €	0,63 €
2	≤ 496	0,90 € à 1,60 €	1,26 € à 2,24 €	0,45 € à 0,80 €	0,63 € à 1,12 €
3	≤ 695	1,63 € à 2,83 €	2,28 € à 3,96 €	0,81 € à 1,41 €	1,14 € à 1,98 €
4	≤ 1000	2,87 € à 3,88 €	4,01 € à 5,43 €	1,43 € à 1,94 €	2,01 € à 2,71 €
5	≤ 1400	3,92 € à 5,77 €	5,49 € à 8,08 €	1,96 € à 2,88 €	2,75 € à 4,41 €
6	≤ 2066	5,83 € à 6,30 €	8,17 € à 8,82 €	2,92 € à 3,15 €	4,08 € à 4,41 €
7	≤ 2500	6,37 € à 7,14 €	8,92 € à 10 €	3,19 € à 3,57 €	4,46 € à 5 €
8	≤ 2501	7,42 €	10,39 €	3,71 €	5,19 €

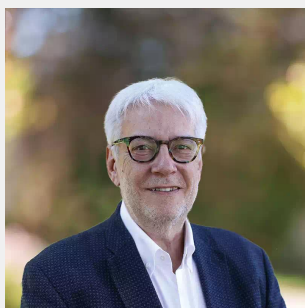
	Extérieur	8,02 €	11,24 €	4,01 €	5,62 €

- [Délibération du conseil municipal du 14 décembre 2023 concernant l'actualisation des tarifs de la restauration scolaire, des activités périscolaires, extrascolaires et de l'étude dirigée PDF 12.19 Mo](#)

### **Service Restauration scolaire**

+33 1 49 69 60 55

restauration@ville-cachan.fr



### **Dominique Lanoë**

8e adjoint

Vie scolaire, activités périscolaires et  
alimentation durable

+33 1 49 69 69 69

secretariat.elus@ville-cachan.fr