

Restauration scolaire - Menus des cantines

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

Menus du mois

Février 2026

FÉVRIER 2026				
Menus scolaires maternelle et élémentaire				
Semaine 6	lundi 1 février 2026	mardi 2 février 2026 MENUS végétarien	mercredi 3 février 2026	jeudi 4 février 2026 vendredi 5 février 2026 MENUS végétarien
Entrée	Betteraves cuites moutarde à l'ancienne	Salade de pépites	Salade d'endives aux œufs de gruyère	Potage Saint-Germain Carottes râpées
Plat	Escalope de dinde Filet de bœuf au poivre au Bourrin	Goulash	Fillet de bœuf sauté Blanc	Pommes semi complètes aux petits légumes et petits pois
Accompagnement	Ris pâlis	Purée de pommes de terre	Épinards à l'ail	Crème
Produit laitier	Yogourt nature	Carrot de l'Est	Babylol	Crème
Dessert	Crêpe au caramel beurre salé	Fruit de saison	Abricots au sirop	Fruit de saison
Semaine 7	mardi 2 février 2026	mardi 9 février 2026 MENUS végétarien	mercredi 10 février 2026 MENUS végétarien	jeudi 11 février 2026 vendredi 12 février 2026 MENUS végétarien
Entrée	Salade de mâche	Sardines à l'huile	Céleri râpé au noix	Véloce de courges au curry
Plat	Sauté d'agneau à la provençale	Flet de hoki à la crème d'ail	Émincé végétal sauce normande	Poulet rôti aux herbes
Accompagnement	Blé	Brocolis	Petits pois	Salette au jus
Produit laitier	Édam	Faisselle	Fromage blanc	Petit moussé
Dessert	Compote de pêches	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
Semaine 8	lundi 18 février 2026	mercredi 17 février 2026 MENUS végétarien - Fête Jurassica	mercredi 18 février 2026	jeudi 19 février 2026 vendredi 20 février 2026 MENUS végétarien
Entrée	Salade d'endives	Nems aux légumes	Salade de pommes de terre	Salade de mâche
Plat	Moules marinières	Saucisse de veau à la crème de châtaignes	Quiche de veau	Poivrade vinaigrette
Accompagnement	Pommes frites	Chou-fleur persillé	Croquettes au lard ou dès de jambon de chèvre	Omelette à la lyonnaise
Produit laitier	La Vache qui rit	Carrot frais	Fromage blanc	Bougour
Dessert	Compote de fruits	Bonbon meringue au lait d'avoine	Fruit de saison	Fruit de saison
Semaine 9	lundi 23 février 2026	mardi 24 février 2026 MENUS végétarien	mercredi 25 février 2026 MENUS végétarien	jeudi 26 février 2026 vendredi 27 février 2026 MENUS végétarien
Entrée	Salade de fonds d'artichauts	Tarte au fromage	Queso de mayosse	Salade verte
Plat	Saute de dinde à l'indienne	Flet de cabillaud	Quenelle nature grattée	Céleri rémoulade
Accompagnement	Ris bœuf	Carottes confites	Fondue de poireaux	Gnocchis à la crème d'ail
Produit laitier	Emmental	Boursin	Petit-suisse	Fromage blanc aux fruits
Dessert	Préparation au sirop	Fruit de saison	Crème dessert chocolaté	Fruit de saison

La composition des menus est soumise à des modifications, mais de votre compétence et conformément aux réglementations en vigueur. Les menus peuvent contenir des aliments pouvant contenir des substances ou produits provoquant des réactions ou réactions allergiques. Ces derniers sont indiqués par un astérisque (*). Les ingrédients sont indiqués en gras, les allergènes en italique.

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 3 janvier 2026	mardi 4 janvier 2026 MENUS végétarien	mercredi 5 janvier 2026	jeudi 6 janvier 2026 vendredi 7 janvier 2026 MENUS végétarien
Entrée	Salade de cœur de paniers	Salade de lentilles à l'estragon	Chou-fleur vinaigrette	Salade d'endives
Plat	Escalope de poulet à la ciboule	Omelette nature	Salade de bonj Bourguignon	Coquilles marinières
Accompagnement	Ris pâlis	Petits pois à la crème	Pommes frites	Quiche au quinoa et champignons
Produit laitier	Faisselle	Tomme grise	Petit-suisse	Rouy
Dessert	Fruit de saison	Galette frangipane	Demi-pêche au sirop	Fruit de saison
Semaine 3	lundi 10 janvier 2026	mardi 11 janvier 2026 MENUS végétarien	mercredi 12 janvier 2026 MENUS végétarien	jeudi 13 janvier 2026 vendredi 14 janvier 2026 MENUS végétarien
Entrée	Pamplemousse	Saucisse à l'ail au pâti de veau	Céleri râpé aux noix	Potage de potion
Plat	Saute de mouton au paprika	Flet de bœuf, beurre citronné	Lasagnes épinards ricotta	Blanc de poulet au lait de coco
Accompagnement	Purée de pommes de terre	Carottes confites		Couillettes semi-complètes à l'agréé végétal
Produit laitier	Chantilly	Yogourt nature et confiture d'abricots	Fromage blanc	Demi-chevre blâchette
Dessert	Compote de fruits	Fruit de saison	Pomme au four	Fruit de saison
Semaine 4	lundi 17 janvier 2026	mercredi 19 janvier 2026 MENUS végétarien	mercredi 20 janvier 2026 MENUS végétarien	jeudi 21 janvier 2026 vendredi 22 janvier 2026 MENUS végétarien
Entrée	Salade césar	Salade d'endives et mâche	Salade d'hercules blancs à la ciboulette	Betteraves cuites à l'ail
Plat	Flet de colin à l'oselle	Qufs durs Riveverte	Qufs au feu et ses légumes	Saute de dinde à la basquette
Accompagnement	Ris basmati			Bâlé au beurre
Produit laitier	Camembert	Faisselle	Port-Salut	Petit-suisse
Dessert	Cocktail de fruits au sirop	Banane	Semoule au lait	Fruit de saison
Semaine 5	lundi 24 janvier 2026	mardi 25 janvier 2026 MENUS végétarien	mercredi 26 janvier 2026 MENUS végétarien	jeudi 27 janvier 2026 vendredi 28 janvier 2026 MENUS végétarien
Entrée	Poêlée vinaigrette	Tarte à l'épion	Oufs durs mayonnaise	Salade mélée, vinaigrette balsamique
Plat	Cordon bleu	Flet de cabillaud sauce pléiade		Betteraves cuites à l'ail
Accompagnement	Pâtes tortig	Haricots beurre	Pois chiches et carottes sauce forestière	Chipsolat ou saucisses de volaille
Produit laitier	Yogourt arôme	Mini ourtan	Edam	Purée de patate douce
Dessert	Fruit de saison	Compote de fruits	Fruit de saison	Fromage blanc et confiture de fraises

Conformément au règlement CE n°1169/2011 des menus peuvent contenir des aliments ou produits provoquant des réactions ou intolérances, y compris lait, œufs, arachides, noix, sésame, lait de vache, insectes, mollusques, graines de cacaoyer, amande et noisette et noisette en recouvrement de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/kg, sucre, amidon.

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.

- [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 correspondent 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