

MENUS CANTINE

DU 01 au 04 septembre 2026

Lundi 31 août 	Mardi 1 septembre 	Jeudi 3 septembre 	Vendredi 4 septembre 
	Salade verte Lasagne  Fromage  Raisin	Salade de lentille Wing de poulet Flan de légumes  Yaourt miel/sucre 	Melon Croque-Monsieur  Pommes dauphines Fromage blanc 



Biologique (AB)



Label Rouge



Fait Maison



100% Local

Crudités / Cuidités / Viande, poisson, Œuf / Féculents (légumes secs, pomme de terre, Céréales) / Produits laitiers / Produits sucrés / Matières grasses

MENUS CANTINE

DU 07 au 11 septembre 2026

Lundi 7 septembre	Mardi 8 septembre	Jeudi 10 septembre	Vendredi 11 septembre
	Menu végétarien		
Tomate-mozza Poulet rôti Purée  Pastèque	Carottes râpées Cannelloni aux légumes  Tarte aux pommes 	Terrine de campagne ^{100% local} Rôti de porc ^{100% local} Petits pois carottes Fromage blanc ^{100% local}	Œuf mimosa Poisson pané au basilic Riz pilaf Fruits



Biologique (AB)



Label Rouge



Fait Maison



100% Local

Crudités / Cuidités / Viande, poisson, Œuf / Féculents (légumes secs, pomme de terre, Céréales) / Produits laitiers / Produits sucrés / Matières grasses

MENUS CANTINE

DU 14 au 18 septembre 2026

Lundi 14 septembre	Mardi 15 septembre	Jeudi 17 septembre	Vendredi 18 septembre
Menu végétarien			
Frita  Omelette au fromage  Pommes de terre sautées Yaourt fruit	Salade de pois chiche à l'américaine Spaghetti bolognese Fromage Crème caramel	Salade composée Sauté de dinde aux champignons  Purée  Fruits	Quiche lorraine Cordon bleu Poêlée de légumes Mousse au chocolat



Biologique (AB)



Label Rouge



Fait Maison

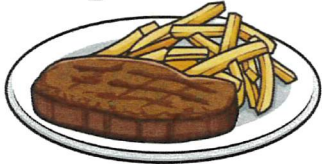


100% Local

Crudités / Cuidités / Viande, poisson, Œuf / Féculents (légumes secs, pomme de terre, Céréales) / Produits laitiers / Produits sucrés / Matières grasses

MENUS CANTINE

DU 21 au 25 septembre 2026

Lundi 21 septembre	Mardi 22 septembre	Jeudi 24 septembre	Vendredi 25 septembre
Menu végétarien			
Salade avocat / thon Lasagne de légumes  Fromage Pastèque/melon	Charcuterie  Saucisse  Lentilles Yaourt au chocolat	Duo de crudité Paëlla poulet Fromage Fruits	Salade verte / tomates Steak haché frites Fondant chocolat



Biologique (AB)



Label Rouge



Fait Maison



Local

Crudités / Cuidités / Viande, poisson, Œuf / Féculents (légumes secs, pomme de terre, Céréales) / Produits laitiers / Produits sucrés / Matières grasses

MENUS CANTINE

DU 28 septembre au 2 octobre 2026

Lundi 28 septembre	Mardi 29 septembre	Jeudi 1 ^{er} octobre	Vendredi 2 octobre
	Menu végétarien		
Œuf mimosa Poulet basquaise  Riz Ile flottante 	Concombre au basilic Tagliatelles de légumes  Fromage  Fruits	Feuilleté au fromage Quenelle de poisson Gratin de courgettes Glace	Salade verte Pizza 4 fromages Ananas



Biologique (AB)



Label Rouge



Fait Maison



100% local

Crudités / Cuitisés / Viande, poisson, Œuf / Féculents (légumes secs, pomme de terre, Céréales) / Produits laitiers / Produits sucrés / Matières grasses

MENUS CANTINE

DU 5 au 9 octobre 2026

Lundi 5 octobre 	Mardi 6 octobre Menu végétarien	Jeudi 8 octobre 	Vendredi 9 octobre 
Velouté de légume  Sauté de porc  Purée de patate douce  Fruit 	Salade tomate / fromage Steak végétarien Carotte vichy  Fromage blanc miel/sucre	Tourte aux légumes  Nuggets de poulet Coquillettes au beurre Raisin 	Duo de crudité Escalope de volaille aux champignons Haricots verts Yaourt Fruits



Biologique (AB)



Label Rouge



Fait Maison



100% Local

Crudités / Cuidités / Viande, poisson, Œuf / Féculents (légumes secs, pomme de terre, Céréales) / Produits laitiers / Produits sucrés / Matières grasses