MENUS DE LA CANTINE

Du lundi 29 septembre au vendredi 10 octobre 2025

	LUNDI 29 SEPT	MARDI 30 SEPT	JEUDI 2 OCT	VENDREDI 3 OCT
Entrée	Céleri rémoulade	Carottes râpées		Pâté
Plat principal	Poulet basquaise	Gratin de quenelles	Piccata de veau	Brandade de poisson
Garniture	Riz	Fondue de poireaux	Boulgour	Salade verte*
Produit laitier	Yaourt	Saint-Paulin	Tome noire	Petits suisses
Dessert		Compote maison	Poire	

	LUNDI 6 OCT	MARDI 7 OCT	JEUDI 9 OCT	VENDREDI 10 OCT
Entrée	Salade de riz	Salade de lentilles vertes	Salade de chou	
Plat principal	Rôti de dinde	Palette à la diable	Pâtes au pesto Tomates séchées et épinards	Blanquette de poisson
Garniture	Purée de brocolis	Haricots verts		Pommes de terre vapeur
Produit laitier	Yaourt		Comté	Gouda
Dessert		Glace	Prune	Pomme

Légende : Fruits et légumes // Pain et féculents // Viande, poisson ou oeuf // Lait et produits laitiers // Produits sucrés // Repas végétarien

Les menus sont sucseptibles d'être modifiés en fonction des arrivages

Agriculture biologique

Viande française bio

Aide UE à destination des écoles

** Assaisonnement servi à part*

MENUS DE LA CANTINE

Du lundi 13 octobre au vendredi 7 novembre 2025

	LUNDI 13 OCT	MARDI 14 OCT	JEUDI 16 OCT	VENDREDI 17 OCT
Entrée		Œuf dur mayo	Salade de blé	Salade de pomme de terre
Plat principal	Poulet tex-mex	Lasagnes végétariennes	Steak de bœuf	Filet de poisson à l'oseille
Garniture	Semoule		Gratin de chou-fleur	Fondue de poireaux
Produit laitier	Camembert	Emmental	Yaourt	Yaourt
Dessert	Compote	Poire		

	LUNDI 3 NOV	MARDI 4 NOV	JEUDI 6 NOV	VENDREDI 7 NOV
Entrée		Salade de quinoa	Salade de betterave	Salade d'endives mimolette
Plat principal	Blanquette de poulet	Petit salé	Risotto aux champignons	Filet de poisson sauce citron
Garniture	Penne	Lentilles		Purée de céleri
Produit laitier	Yaourt		Edam	Yaourt
Dessert	Clémentine	Crème dessert	Compote	

Légende : Fruits et légumes // Pain et féculents // Viande, poisson ou oeuf // Lait et produits laitiers // Produits sucrés // Repas végétarien

Les menus sont sucseptibles d'être modifiés en fonction des arrivages

Agriculture biologique

Viande française bio

Aide UE à destination des écoles

* *Assaisonnement servi à part*

MENUS DE LA CANTINE

Du lundi 10 au vendredi 21 novembre 2025

	LUNDI 10 NOV	MARDI 11 NOV	JEUDI 13 NOV	VENDREDI 14 NOV
Entrée			Potage Saint-Germain	
Plat principal	Escalope forestière	FÉRIÉ	Rôti de porc	Filet de poisson
Garniture	Gratin dauphinois		Choux de bruxelles braisés	Purée de patates douces
Produit laitier	Mimolette		Yaourt	Yaourt
Dessert	Kiwi			Poire

	LUNDI 17 NOV	MARDI 18 NOV	JEUDI 20 NOV	VENDREDI 21 NOV
Entrée		Soupe de potiron	Velouté de champignons	Rosette
Plat principal	Rôti de dinde	Bœuf bourguignon	Risotto forestier	Saumon au basilic
Garniture	Blé	Pommes de terre vapeur		Carottes persillées
Produit laitier	Emmental	Fromage blanc	Saint-Nectaire	Yaourt
Dessert	Kiwi		Pomme	

Légende : Fruits et légumes // Pain et féculents // Viande, poisson ou oeuf // Lait et produits laitiers // Produits sucrés // Repas végétarien

Les menus sont sucseptibles d'être modifiés en fonction des arrivages

Agriculture biologique

Viande française bio

Aide UE à destination des écoles

** Assaisonnement servi à part*