

MENUS DE LA CANTINE

Du lundi 28 septembre au vendredi 9 octobre 2026

LUNDI 28 SEPT

Entrée

Céleri rémoulade

Plat principal



Poulet
sauce chasseur

Garniture



Riz



Produit laitier



Yaourt



Dessert

MARDI 29 SEPT

Salade de choux

Torti 3 couleurs
au pesto

Saint-Paulin



Compote

JEUDI 1 OCT

Pâté

Brandade de poisson



Salade verte*



Petits suisses

VENDREDI 2 OCT



Piccata de veau



Boulgour



Tomme noire



Poire



LUNDI 5 OCT

Entrée



Taboulé



Plat principal



Rôti de dinde

Garniture



Purée de brocolis



Produit laitier

Dessert

Liégeois au chocolat

MARDI 6 OCT



Salade de lentilles



Palette de porc
à la diable



Haricots verts



Glace

JEUDI 8 OCT

Blanquette de poisson

Pommes de terre
vapeur

Gouda



Pomme



VENDREDI 9 OCT



Carottes râpées



Risotto forestier



Emmental

Beignet

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

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



Agriculture biologique



Viande française bio



Aide UE à destination des écoles

* Assaisonnement servi à part