



MENUS DE LA CANTINE

Du 1^{er} septembre au 17 octobre 2025

Conformément à la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, un menu végétarien est proposé une fois par semaine.

Les menus sont susceptibles d'être exceptionnellement adaptés selon la disponibilité des denrées alimentaires.

LUNDI 01/09	MARDI 02/09	JEUDI 04/09	VENDREDI 05/09
Œuf mimosa Pâtes aux légumes Raisin blanc et noir Yaourt	Salade de pomme de terre, gouda, olives Roti de porc au thym frais Gratin de courgettes Fruit	Tomates mozzarella Poisson sauce citron Semoule Compote	Salade d'épeautre et de thon Moussaka maison Petit suisse Fruit
LUNDI 08/09	MARDI 09/09	JEUDI 11/09	VENDREDI 12/09
Salade verte aux graines Lasagnes au poisson Comté Compote	Tomates feta Filet de poulet sauce champignon Riz Fruit	Salade de haricots verts Ebly avec râpé à la bolognaise végétarienne Fruit	Taboulé Saucisette Carottes vichy Crème dessert maison

LUNDI 15/09	MARDI 16/09	JEUDI 18/09	VENDREDI 19/09
Blanquette de veau avec carottes Pâtes Fromage Fruit	Feuilleté au fromage Tajine végétarienne Semoule Fruit	Salade de lentilles Poisson grillé Courgettes sautées Faisselle au sucre	<u>MENU AMERICAIN</u> Hamburger Pomme de terre au four Glace Soda light 
LUNDI 22/09	MARDI 23/09	JEUDI 25/09	VENDREDI 26/09
Chili con carne Riz Fromage Fruits	Salade composée Pâtes au pesto au râpé Tarte aux pommes maison	Salade de pois chiches Roti de dinde Ratatouille Fromage Raisin	Carottes râpées Poisson sauce aurore Epeautre Fromage blanc
LUNDI 29/09	MARDI 30/09	JEUDI 02/10	VENDREDI 03/10
Salade de tomates concombre Raviolis au fromage Sauce tomate Compote	Céleri rémoulade Sauté de porc Pomme dauphine Fromage Salade de fruits maison	Salade de betteraves Poisson blanc Petits pois carottes Fromage de brebis Fruit	Salade maïs, cœur de palmier et dés de fromage Escalope de poulet en sauce Riz Flamby
LUNDI 06/10	MARDI 07/10	JEUDI 09/10	VENDREDI 10/10
Salade de concombre Boulette de bœuf sauce tomate maison Gnocchi Fromage Compote	Taboulé Rôti de dinde Haricots beurre Faisselle sur son coulis	Salade de pois chiches et tomates Carottes vichy Omelettes Bleu Compote	<u>MENU ESPAGNOL</u> Paella (sans moule et crevette) Crème brûlée maison

LUNDI 13/10	MARDI 14/10	JEUDI 16/10	VENDREDI 17/10
<p>Salade verte Goulache de porc Semoule Iles flottantes</p>	<p>Salade composée Parmentier végétarien Fromage Compote</p>	<p>Duo carotte céleri Poisson grillé Haricots blancs sauce tomate Tome Fruit</p>	<p>Salade de haricot vert Emincés de dinde sauce curry Boulghour Fruit</p>