

MENUS CANTINE DU 1 SEPTEMBRE AU 9 OCTOBRE 2026

	Semaine du 1 au 4/09	Semaine du 7 au 11/09	Semaine du 14 au 18/09	Semaine du 21 au 25/09	Semaine du 28/09 au 2/10	Semaine du 5 au 9/10
LUNDI		Salade verte Boulettes de bœuf à la tomate Semoule Fromage blanc BIO *	Salade verte Nuggets de poulet plein filet Haricots verts persillés Fromage SIQO *	Melon "local" Lasagne "maison" (Courgettes, carottes et bœuf) Fromage SIQO * Fruit	Concombres en salade Sauté de porc aux olives Purée de carottes, navets, céleris et pommes de terre BIO * Yaourt nature BIO *	Salade verte Sauté de veau marengo Pennes demi-complètes BIO Petits suisses aux fruits
MARDI	Melon Burger Chips Yaourt à boire Glace à l'eau (Misterfreeze)	Melon Flan de légumes Salade verte Flan chocolat	Salade de tomates et mozzarella Dahl de lentilles corail Riz de Camargue IGP Yaourt nature BIO	Salade verte & œuf mayonnaise Couscous de légumes Semoule et pois chiches Fromage blanc BIO * Miel	Salade verte Spaghettis Bolognaise de lentilles Crème dessert BIO	Salade verte Gnocchis pommes de terre Sauce champignons et petits légumes à la crème Fruit
MERCREDI	Salade de tomates et mozzarella Kefta au poulet Courgettes sautées Compote de pommes HVE	Concombres en salade Ribs de porc mariné Pommes de terre et carottes sautées Fruit	Melon Saucisse de Toulouse Gratin d'aubergine à la tomate Tarte aux pommes	Pizza jambon et fromage Rôti de veau au jus Haricots beurre persillé Fruit	Brocolis en salade & fêta AOP Jambon grillé Purée de potimarron BIO Yaourt aux fruits	Salade de haricots blancs, tomates et cervelas Rôti de porc sauce moutarde Coquillettes semi-complètes BIO Fruit
JEUDI	Salade de lentilles, tomates et fêta AOP* Brochette de dinde Ratatouille Fromage blanc BIO * Confiture d'abricots	Carottes râpées Axoa de veau Macaronis BIO Yaourt nature BIO *	Concombres en salade Rôti de bœuf Flageolets et carottes Fromage blanc BIO * Confiture de fraises	Concombres en salade Rougail saucisse Riz de Camargue IGP Yaourt nature BIO *	Salade de tomates & mozzarella Sauté de veau dijonnaise Boullgour BIO * Fromage SIQO * Fruit	Céleri rémoulade Merguez Purée de pommes de terre Yaourt aux fruits
 VENDREDI	Concombres en salade Filet de merlu aux épices douces Petits pois et carottes Fromage SIQO * Fruit	Salade de haricots vert et thon Dos de cabillaud sauce beurre blanc Riz de Camargue IGP Fromage SIQO * Glace	Taboulé Poisson pané Carottes Vichy Fromage SIQO * Glace	Salade de tomates & mozzarella Brandade de morue Flan "maison"	Céleri rémoulade Paëlla Fromage blanc BIO * Crème de marrons	Salade de tomates et mozzarella Tagliatelles au saumon et poireaux Fromage Compote de pommes HVE

RAPPELS : Ceci est un projet de menus. Il pourra être modifié selon le stock et les approvisionnements. Il est établi selon les recommandations du Programme National Nutrition Santé.

Origine de nos produits : voir le document annexe sur "l'origine et qualité de nos viandes".

* "Aide UE à destination des écoles"

