

MENUS DE LA CANTINE

Du lundi 31 au vendredi 4 Septembre 2026



AOP / IGP



BIO



FAIT MAISON



VEGETARIEN



PRODUITS
REGIONAUX



**Lundi
31/08**

- Blé maïs tomates et olives 
- Oeufs brouillés aux épinards
Légume du jour
- Riz au lait sauce caramel 



Mardi 01/09

- Carottes râpées au citron 
- Haut de cuisse de poulet grillé
Petits pois 
- Fruit de saison



Mercredi 02/09

- Concombre à la ciboulette 
- Côte de porc sauce barbecue
Haricots verts persillés 
- Crème dessert vanille et biscuit 



Jeudi 03/09

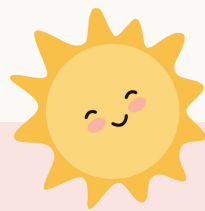
- Taboulé aux raisins 
- Pané de colin d'Alaska
Brocolis à la crème et thym 
- Banane



Vendredi 04/09

- Radis beurre
- Emincé de boeuf aux oignons
Coquillettes au fromage 
- Fruit de saison





MENUS DE LA CANTINE

Du lundi 07 au vendredi 11 Septembre 2026



AOP / IGP



BIO



FAIT MAISON



VEGETARIEN



PRODUITS
REGIONAUX

Lundi 07/09

- Saucisson ail fumé
- Emincé de veau
marengo
Blé au beurre
- Liègeois vanille



Mardi 08/09

- Betterave à la
pomme et au brie
- Chipolata
Haricots blancs
- Raisin



Mercredi 09/09

- Riz aux tomates et
au bleu
- Omelette aux fines
herbes
Haricots verts persillés
- Fruit de saison



Jeudi 10/09

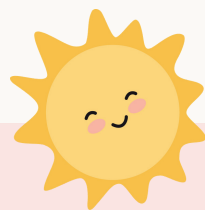
- Crème aux
champignons
- Quenelle volaille
sauce forestière
Poêlée rustique
- Roulé à la crème de
marron



Vendredi 11/09

- Concombre crème
aneth
- Spaghettis aux fruits
de mer
- Salade de fruits





MENUS DE LA CANTINE

Du lundi 14 au vendredi 18 Septembre 2026



AOP / IGP



BIO



FAIT MAISON



VEGETARIEN



PRODUITS
REGIONAUX



**Lundi
14/09**

• Oeuf mayo salade 

• Aiguillettes de blé
panées epinard feta
Boulgour au beurre 

• Fruit de saison 



Mardi 15/09

• Avocat vinaigrette 

• Boulettes de boeuf
sauce au poivre 
Penne au beurre  

• Yaourt aux fruits 



Mercredi 16/09

• Salade fromage 

• Rôti de porc 
Haricots verts au
beurre 

• Beignet chocolat 



Jeudi 17/09

• Concombre au yaourt

• Haut de cuisse de
poulet grillé 
Pommes de terre
sautées 

• Fruit de saison 



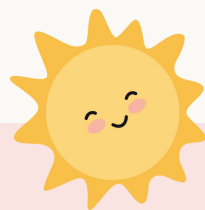
Vendredi 18/09

• Tomates sauce
vinaigrette 

• Poisson du jour sauce
crustacés 
Brocolis et chou fleur
vapeur 

• Riz au lait à l'orange 





MENUS DE LA CANTINE

Du lundi 21 au vendredi 25 Septembre 2026



AOP / IGP



BIO



FAIT MAISON



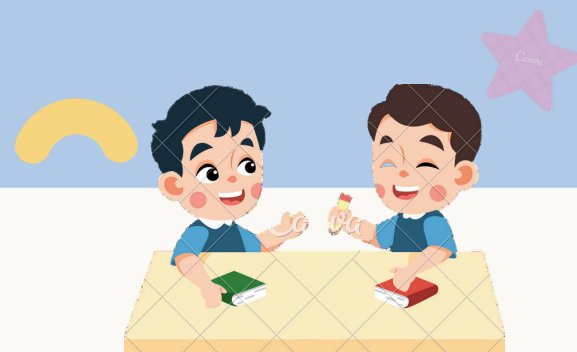
VEGETARIEN



PRODUITS
REGIONAUX

Lundi 21/09

- Salade verte pommes et brie 
- Paupiette de veau braisée 
Semoule au beurre 
- Banane



Mardi 22/09

- Blé poivrons olives et tomates 
- Pané de colin d'Alaska
Haricots verts au beurre 
- Flan à la vanille



Mercredi 23/09

- Macédoine de légumes sauce vinaigrette 
- Emincé de dinde à la chinoise 
Riz basmati 
- Fromage blanc aux framboises



Jeudi 24/09

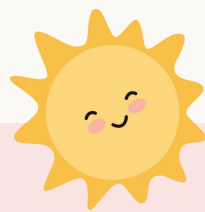
- Lentilles vinaigrette 
- Colombo de boeuf
Flan de carottes 
- Raisin



Vendredi 25/09

- Chou blanc sauce vinaigrette 
- Lasagnes chèvre épinards 
- Poire





MENUS DE LA CANTINE

Du lundi 28 Septembre au vendredi 2 octobre 2026



AOP / IGP



BIO



FAIT MAISON



VEGETARIEN



PRODUITS
REGIONAUX



**Lundi
28/09**

• Carottes râpées au comté 

• Omelette aux oignons 
Ratatouille

• Semoule au lait et cacao 



Mardi 29/09

• Celeri remoulade 
graine moutarde

• Escalope de dinde viennoise
Petits pois 

• Fruit de saison



Mercredi 30/09

• Perles, maïs, tomates et surimi 

• Côte de porc grillée
Haricots beurre 

• Flanby vanille caramel



Jeudi 01/10

• Taboulé aux raisins

• Rôti de boeuf
Brocolis sauce au 
fromage bleu emmental

• Fruit de saison



Vendredi 02/10

• Radis au sel

• Dos de colin sauce curry
Pommes de terre vapeur 

• Yaourt aux fruits

