



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
graines moutarde 

• Escalope de dinde viennoise
Petits pois 

• Fruit de saison



Mercredi 30/09

• Perles, maïs, tomates
et surimi 

• Côte de porc grillée 
Haricots beurre 

• Flamby vanille
caramel



Jeudi 01/10

• Taboulé aux raisins 

• Rôti de boeuf au jus 
Brocolis sauce fromage
bleu emmental 

• Fruit de saison



Vendredi 02/10

• Radis au sel

• Dos de colin sauce
curry 
Pommes de terre
vapeur 

• Yaourt aux fruits





MENUS DE LA CANTINE

Du lundi 05 au vendredi 09 octobre 2026



AOP / IGP



BIO



FAIT MAISON



VEGETARIEN



PRODUITS
REGIONAUX



**Lundi
05/10**

- Feuilleté fromage
- Pot au feu végétarien
Légume du jour
- Compote pomme poire



Mardi 06/10

- Macédoine remoulade
- Emincé de boeuf Thaï
Spaghettis au beurre
- Yaourt aux fruits



Mercredi 07/10

- Carottes râpées et mimolette
- Jambonneau sauce charcutière
Blé au beurre
- Banane



Jeudi 08/10

- Betterave vinaigrette balsamique
- Dos de colin sauce bonne femme
Purée de pommes de terre à l'emmental
- Beignet chocolat



Vendredi 09/10

- Salade batavia aux croutons
- Filet de poulet grillé
Epinards hachés à la crème
- Yaourt sucré





MENUS DE LA CANTINE

Du lundi 12 au vendredi 16 Octobre 2026



AOP / IGP



BIO



FAIT MAISON



VEGETARIEN



PRODUITS
REGIONAUX

Lundi 12/10

- Pâté de campagne
cornichons
- Rôti de boeuf sauce
échalote 
Pommes de terre
grenailles et haricots
verts 
- Oeuf au lait 



Mardi 13/10

- Potage maraicher 
- Risotto aux légumes
d'automne 
Légume du jour
- Pomme pochée aux
noix et cannelle 



Mercredi 14/10

- Salade de chèvre
chaud 
- Filet de poulet à la
crème de parmesan 
Gratin de carottes et
celeris 
- Fromage blanc
coulis mangue 



Jeudi 15/10

- Terrine de saumon
jardinier
- Poissonnette panée
citron
Tagliatelle au beurre 
- Salade de fruit frais 



Vendredi 16/10

- Salade d'endives aux
croutons 
- Croissant au jambon
et au fromage 
Salade batavia
- Brioche perdue 





MENUS DE LA CANTINE

Du lundi 19 au vendredi 23 Octobre 2026



AOP / IGP



BIO



FAIT MAISON



VEGETARIEN



PRODUITS
REGIONAUX

Lundi 19/10

- Carottes râpée vinaigrette
- Escalope de porc grillée
Fusili au fromage
- Poire au sirop



Mardi 20/10

- Salade composée à la mimolette
- Poisson sauce ciboulette
Riz Créole
- Fromage blanc sucre vanille



Mercredi 21/10

- Surimi batonnet mayo
- Rôti de dinde au jus
Pommes de terre et chou-fleur
- Fruit de saison



Jeudi 22/10

- Perles, maïs, tomates et surimi
- Steak haché sauce au poivre
Epinards branches à la crème
- Banane



Vendredi 23/10

- Lentille vinaigrette
- Croq fromage Haricots verts
- Yaourt aux fruits





MENUS DE LA CANTINE

Du lundi 26 au vendredi 30 octobre 2026



AOP / IGP



BIO



FAIT MAISON



VEGETARIEN



PRODUITS
REGIONAUX

Lundi 26/10

• Saucisson ail fumé 

• Emincé de boeuf
mariné Kentucky
Poêlée campagnarde 

• Gateau semoule
caramel 



Mardi 27/10

• Soupe de légumes 

• Tortis à la bolognaise 

• Fruit de saison



Mercredi 28/10

• Salade composée à
la mimolette 

• Cuisse de poulet
grillée 
Potiron rôti au thym 

• Eclair vanille



Jeudi 29/10

• Salade d'endives aux
croutons 

• Omelette aux fines
herbes 
Pommes de terre
sautées 

• Glace pot vanille
chocolat



Vendredi 30/10

• Quiche Lorraine 

• Beignet de poisson
blanc
Courgette à la crème 

• Yaourt aromatisé

