

Menus de la cantine scolaire

Du Mardi 1^{er} septembre au Vendredi 16 octobre 2026

<i>Lundi 31 août</i> PRE RENTREE	<i>Mardi 1^{er} septembre</i> Tomates  Omelette aux pommes de terre  Fromage  Gâteau chocolat 	<i>Jeudi 3 septembre</i> <i>Menu Végétarien</i> Tartinades de betterave Thon (pain de seigle)  Emincé de dinde Carottes  Crème de rapadura 	<i>Vendredi 4 septembre</i> Pastèque Poisson sauce hollandaise  Riz  Fruit cru de saiso 
<i>Lundi 7 septembre</i> <i>Menu Végétarien</i> Melon  Pizza aux légumes du soleil Salade verte Granola 	<i>Mardi 8 septembre</i> Salade de lentilles  Poulet Pates  Fromage  Fruit cru de saison 	<i>Jeudi 10 septembre</i> Carottes râpées  Poisson pané Riz  Œufs au lait 	<i>Vendredi 11 septembre</i> Taboulé  Rôti de porc Courgettes  Fromage blanc 
<i>Lundi 14 septembre</i> Saucisson à l'ail Emincé de poulet Jardinière de légumes  Fromage  Fruit cru de saison 	<i>Mardi 15 septembre</i> Concombre  Crème Poisson en sauce Ratatouille  Semoule au lait 	<i>Jeudi 17 septembre</i> Salade verte et graines Croque Monsieur  Fromage  Fruit cru de saison 	<i>Vendredi 18 septembre</i> <i>Menu Végétarien</i> Salade de tomates  Ravioles Sauce au chèvre  Fruit cru de saison 
<i>Lundi 21 septembre</i> Tartinades ciboulette et citron  Fish and Chips Patatoes  Fruit cru de saison 	<i>Mardi 22 septembre</i> Quiche Lorraine Sauté de porc aux olives Carottes  Yaourt à la vanille 	<i>Jeudi 24 septembre</i> Rillettes Cordon bleu Choux fleurs  Fruit cru de saison 	<i>Vendredi 25 septembre</i> Betteraves Pommes  Lasagnes de légumes  Fromage  Pomme au four
<i>Lundi 28 septembre</i> Velouté de courgettes Veau Marengo Haricots beurre Crème rapadura au chocolat	<i>Mardi 29 septembre</i> <i>Menu Végétarien</i> Salade composée  Pâté de pommes de terre  Poires au four et chocolat 	<i>Jeudi 1^{er} octobre</i> Salade haricots verts  Poule au pot Riz  Fromage blanc Coulis 	<i>Vendredi 2 octobre</i> Œufs Mayonnaise  Poisson pané Courgettes  Gateau aux noisettes 
<i>Lundi 5 octobre</i> Soupe de vermicelle  Steak Haché Purée  Pêches au sirop 	<i>Mardi 6 octobre</i> Tarte à la tomate  Poisson en sauce Potiron Yaourt Confiture de lait 	<i>Jeudi 8 septembre</i> Salade composée Rôti de dinde en sauce Brocolis  Eclair à la vanille	<i>Vendredi 9 septembre</i> <i>Menu Végétarien</i> Soupe de légumes  Oeufs Epinards  Béchamel  Fruit cru de saison

Menus de la cantine scolaire

Du Mardi 1^{er} septembre au Vendredi 16 octobre 2026

Lundi 12 octobre SEMAINE DU GOUT	Mardi 13 octobre SEMAINE DU GOUT	Jeudi 15 octobre SEMAINE DU GOUT	Vendredi 16 octobre SEMAINE DU GOUT
Choucroute	Choux fleurs	Jambon blanc	Soupe de butternut
Chaource	Crêpes fourrées	Fondue creusoise	Rôti de veau
Tarte alsacienne	Far Breton	Gateau aux noisettes	Pleurottes
		Patatoes	Navets au miel
		Crème anglaise	Fromage blanc
			Sucre

Nous travaillons avec des producteurs locaux le plus souvent possible. La viande et la volaille sont d'origine française.

Produits locaux

Produits issus de l'agriculture biologique

Label MSC pêche durable

Label Rouge

Fait maison

appellation d'origine protégée

Appellation d'Origine Protégée

Produits créés dans une usine française, gamme 100% végétale fabriquée en France, sans soja, à base de protéine de pois et de blé cultivé en France

Suite à la météo compliquée de cette année, certains produits ne seront pas forcément issus de producteurs locaux ou de l'agriculture biologique. Nous faisons tout pour optimiser l'origine de nos produits.