

MENU CANTINE

Octobre 2025



Lundi 29	Mardi 30	Jeudi 2 Menu Vegetarie	Vendredi 4
Filet de merlu Risotto aux courgettes et parmesan Fromage blanc Pamplie Compote de poires	Salade de lentilles carottes Sauté de canard à l'orange Potimarron rôtis au four Fromage de chèvre de Soignon Moelleux farine de châtaigne et confitures de prunes	Feuilleté au fromage Salade verte Gratin de choux fleurs aux œufs Vache qui rit Pommes	Concombre au yaourt grec Côtes de porc Lentilles vertes St Nectaire Salade de fruits frais
Lundi 6	Mardi 7	Jeudi 9 Menu Vegetarien	Vendredi 10
Salade de betteraves Pommes oignons rouges Cannellonis au bœuf gratinés Crème Mont Blanc caramel	Rillettes de poulet/cornichons Poisson blanc crème safranée Épinards aux épices légères Comté Raisin blanc	Salade fraîche de tomates et champignons Moussaka végétale Boursin nature Tarte tatin aux nectarines	Écrasé de sardines à l'huile au beurre salé Poulet fermier rôti Potatoes Brie Fruits
Lundi 13	Mardi 14	Jeudi 16	Vendredi 17
Salade d'ebly à la grecque Rôti de porc 🚖 Mojettes de Vendée 🚱 Fromage blanc Pamplie Poires	Salade western Se Émincé de dinde aux curry Se Riz créole Assortiment de desserts lactés Fruits	Carottes râpées Spaghetti à la bolognaise façon végétariennes Petit Croc'Lait A Fruits	Salade d'avocat saumon fumé et concombre sauté de Lapin à la moutarde Patates douces poêlées Tarte flan chocolat banane

Bonnes vacances





















