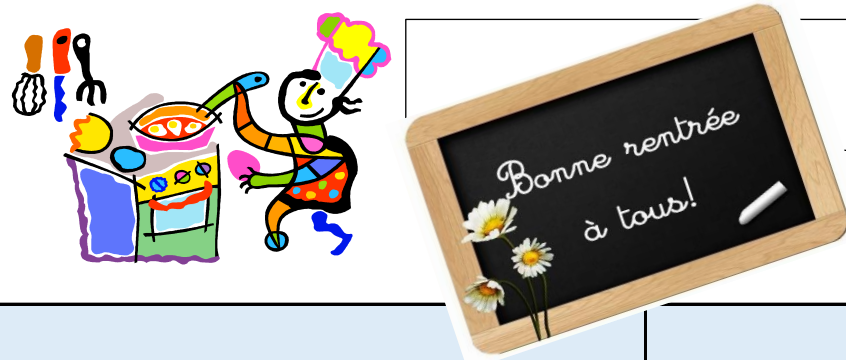




Cantine de l'école Jean Ferrat de Sceaux sur Huisne

Menu du 1er au 25 septembre 2026

Lundi		Lundi 7 septembre 2026 Célerie Rémoulade Cuisse de poulet Purée Fruits	Lundi 14 septembre 2026 Salade surimi Blanquette de veau Carottes Vichy Fruits	Lundi 21 septembre 2026 Chou rouge Joue de porc Lentilles Fuits
Mardi	Mardi 1 septembre 2026 Macédoine Roti de porc Haricots vert Fromage Yaourt nature	Mardi 8 septembre 2026 Tomates/mozza Couscous et ses légumes Yaourt aux fruits	Mardi 15 septembre 2026 REPAS CREOLE	Mardi 22 septembre 2026 Melon Paupiette de lapin Pates Fromage blanc
Jeudi	Jeudi 3 septembre 2026 Comcombre à la crème Croque monsieur Salade Mousse au chocolat «V»	Jeudi 10 septembre 2026 Melon Cake aux légumes Fromage Glace «V»	Jeudi 17 septembre 2026 Salade greque Pizza aux 3 fromages Salade Gateau maison «V»	Jeudi 24 septembre 2026 Salade de thon Tourte courgette/chèvre Salade de thon Compote «V»
Vendredi	Vendredi 4 septembre 2026 Carottes rapées Poisson Gratin de légumes Glaces	Vendredi 11 septembre 2026 Salade greque Poisson Haricots beurre Flanc patissier	Vendredi 18 septembre 2026 Radis Lasagnes de poisson Panna cotta	Vendredi 25 septembre 2026 Charcuterie Poisson Ratatouille Tiramissu

Les menus peuvent être modifiés
en fonction des
approvisionnements et de la
D.L.C.

«V» = Repas
végétarien

Fabrication Maison

*** A l'intention des familles dont les enfants déjeunent à la cantine. Toute la cuisine est fabriquée sur place, de façon artisanale avec un maximum de produits frais et locaux. - Cordialement, Mickaël.**

Les fromages blancs, yaourts, tommes et crémeux proviennent de M. PETIT, Ferme de la Ginglinière à Sceaux sur Huisne et/ou de M. ROGER à Bonnétable. La volaille, bœuf, agneau, porc et veau sont achetés chez M. PISSOT, Artisan Boucher Charcutier à St-Aubin-des-Coudrais et sont d'origine française (pour les autres fournisseurs origine France ou UE). Les glaces sont de la Ferme de l'Aubertière à Montaillé.