



Lundi 5 octobre

Tarte salée 

Poisson pané

Purée de potiron 

Fromage  et fruit



Mardi 6 octobre

Potage de légumes

Rôti de porc 

aux lentilles

Yaourt et fruit



Jeudi 8 octobre

Velouté de carotte 

Poulet  chasseur

Gratin de chou-fleur 

Crème brûlée et fruit



Vendredi 9 octobre

Vermicelles

Hachis parmentier végétal 

Salade de fruits sans sucre ajouté 



Lundi 12 octobre

Taboulé

Nuggets de blé

Petits pois

Fromage  et fruit



Mardi 13 octobre

Potage de légumes

Carottes râpées 

Bœuf bourguignon et pâtes 

Fromage blanc  sans sucre ajouté et miel 



Jeudi 15 octobre

Potage de légumes

Filet de poisson

Riz 

Sorbet artisanal 



Vendredi 16 octobre

Potage de légumes aux pois casés 

Betterave

Poulet  aux pommes de terre

Fromage  et dessert

Lundi 2 novembre

Potage

Saucisses  

Flageolets

Fromage  

Compote

Mardi 3 novembre

Salade de gésiers

Cordon bleu

Pâtes  

Yaourt  et fruit



Jeudi 5 novembre

Potage

Raviolis à la tomate

Yaourt 

Tarte 

Vendredi 6 novembre

Assiette de charcuterie

Steak haché 

Duo de frites

Fromage  et fruit



Légende



Fait maison



Bio



Local



Programme "Lait et fruits à l'école", subventionné dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles



Toutes nos viandes sont d'origine française

Les menus sont validés par une diététicienne et sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnement de nos fournisseurs

Lundi 9 novembre

Quiche 
Sauté de poulet
Pommes de terre vapeur
Fromage 
Salade de fruits sans sucre ajouté 

Mardi 10 novembre

Taboulé
Chipolatas 
Poêlée de légumes 
Fromage blanc  sans sucre ajouté 
Fruit

Jeudi 12 novembre

100% VEGETARIAN

Potage 
Lasagne à l'orientale 
Yaourt à la pêche 
Moelleux à la vanille 

Vendredi 13 novembre

Potage
Sauté d'agneau 
Haricots blancs
Dessert

Lundi 16 novembre

Pâté
Poisson pané
Ratatouille
Yaourt 
Far breton

Mardi 17 novembre

Potage de pois cassés
Paupiette de veau
Pâtes 
Fromage 
Compote 

Jeudi 19 novembre

Salade composée
Jambon grillé 
Purée 
Choux à la crème

100% VEGETARIAN

Vendredi 20 novembre

Tarte à la tomates et mozzarella 
Crousty filet végété
Carottes vichy
Fromage blanc  sans sucre ajouté 
Fruit au sirop

Ma cantine est labellisée

Ecocert «En Cuisine»
NIVEAU 1



Légende



Fait maison



Bio



Local



Programme "Lait et fruits à l'école",
subventionné dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles



Toutes nos viandes sont d'origine française

Les menus sont validés par une diététicienne et sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnement de nos fournisseurs