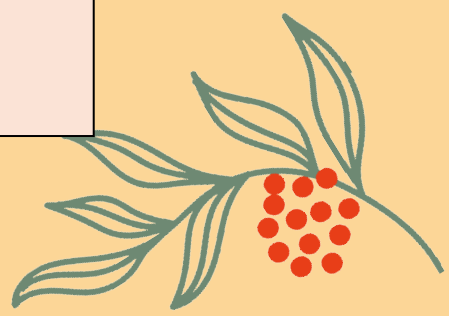
CANTINE SCOLAIRE D'ORCHAISE

MENU OCTOBRE 2026







LUNDI 5

Crudités variées
Rôti de bœuf BF
Coquillettes (HVE)
Emmental râpé
Fruit de saison

MARDI 6

Salade aux agrumes
Gratin courgettes (CE2) /aux lardons PF et chèvre
Riz au lait caramel

JEUDI 1

Concombre vinaigrette
Saucisse fumée PF
Chou-fleur (CE2) béchamel
Croc 'lait
Compote de pommes

JEUDI 8

« Menu végétarien »

Betteraves (LR)
Knax végétal
Haricots verts (CE2)
Babybel
Fruit de saison

VENDREDI 2

« Menu végétarien »

Salade verte
Tortellinis tomate/féta
Flan caramel
Fruit de saison

VENDREDI 9

Radis roses
Raviolis au saumon
Kiri
Compote de pêche (HVE)

LUNDI 12

Céleri rémoulade
Steak haché BF
Cœur de blé
Comté AOP
Mousse au chocolat



MARDI 13

« Menu végétarien »

Salade grecque
Omelette
Flageolets (CE2)
Coulommiers
Fruit de saison



JEUDI 15

Terrine de légumes/mâche
Pavé de colin MSC
Petits pois (CE2) /carottes
Vache qui rit
Fruits au sirop

VENDREDI 16

« HALLOWEEN ORANGE »



MENU ETABLI SELON LES RECOMMANDATIONS DE LA LOI EGALIM N° 2018-938 DU 30/10/2018

Produit issu de la loi Egalim
CE2 : Certification environnementale niveau 2
HVE : Haute valeur environnementale

Produit issu de l'Agriculture Biologique

(BBC)

Label Rouge

Le pain servi chaque jour est BIO* Boulangerie GAVEAU ORCHAISE

Viande bovine française **Porc français** **Volaille française** **Œufs de France**







