

MENUS DE LA CANTINE DU 01 SEPTEMBRE AU 02 OCTOBRE 2026

Semaine 36	Lundi 31	Mardi 01	Jeudi 03	Vendredi 04
<i>Entrée</i>		Concombres au yaourt	Melon	Pastèque
<i>Plat</i>		Jambon blanc Purée	Chipolatas Pâtes	Papillotes de poisson Riz
<i>fromage</i>		Poires	Yaourt aux fruits	Kiri
<i>Dessert</i>				Raisin

Semaine 37	Lundi 07	Mardi 08	Jeudi 10	Vendredi 11
<i>Entrée</i>	Choux-fleur vinaigrette	Tomates mozzarella	Salade lentilles	Melon
<i>Plat</i>	Quiche aux légumes Salade verte	Salade composée "riz, œuf, maïs, thon"	Rôti de porc Haricots verts	Brandade de poisson Salade verte
<i>fromage</i>	Glaces et Biscuits	Gâteau au chocolat	Camembert	Brie
<i>Dessert</i>			Fruits de saison	Fruits de saison

Semaine 38	Lundi 14	Mardi 15	Jeudi 17	Vendredi 18
<i>Entrée</i>	Betteraves rouges	Velouté de tomates et croûtons	Concombres	Carottes râpées
<i>Plat</i>	Lasagnes aux légumes Salade	Riz cantonnais	Cuisses de poulet, petits pois	Blanquette de poisson aux légumes
<i>fromage</i>	Vache qui rit	Fromage blanc	Liégeois au chocolat	Gâteau au yaourt
<i>Dessert</i>	Fruits de saison	Confiture		

Semaine 39	Lundi 21	Mardi 22	Jeudi 24	Vendredi 25
<i>Entrée</i>	Tomates en salade	Potage de légumes	Salade de brocolis	Velouté de courgettes
<i>Plat</i>	Tarte courgette chèvre Sucrine	Escalope de dinde à la crème - riz	Hachis parmentier Salade	Poisson à la tomate Pâtes
<i>fromage</i>	Fruits frais	Emmental	Raisin	Poires au chocolat
<i>Dessert</i>		Fruits de saison		

Semaine 40	Lundi 28	Mardi 29	Jeudi 01	Vendredi 02
<i>Entrée</i>	Tomates mozzarella	Carottes râpées	Potage	Haricots verts
<i>Plat</i>	Poêlée de légumes Riz	Chipolatas Frites	Filet mignon de porc Haricots blancs	Gratin de poisson Pommes de terre
<i>fromage</i>	Fromage	Muffins	Yaourt nature	Kiri
<i>Dessert</i>	Banane			Fruit de saison

LES MENUS PEUVENT ÊTRE MODIFIÉS EN FONCTION DES APPROVISIONNEMENTS