

MENU CANTINE DU MOIS D'OCTOBRE 2026

LUNDI 28 SEPTEMBRE	LUNDI 5 OCTOBRE	LUNDI 12 OCTOBRE	LUNDI 19 OCTOBRE
Sardine à la tomate Steak haché PF Petit pois/carotte FM Crème chocolat FM	Carottes rapées FM Paupiette de veau PF Purée FM Glace S	Tartine de houmous FM Colombo de poulet FM Riz créole FM Fromage blanc/ananas FM	Filet de maquereau Tarte au fromage S Purée de courgette FM Pomme
MARDI 29 SEPTEMBRE	MARDI 6 OCTOBRE	MARDI 13 OCTOBRE	MARDI 20 OCTOBRE
Salade verte PF Tartiflette lardon de dinde FM Pomme PF	Taboulé FM Chipolatas PF Choux romanesco S Camembert PF	Salade au noix/bleu FM Hachi parmentier de canard FM Crème brûlée potimarron FM	Salade de lentille FM Nem/Samoussa Salade verte au crouton FM Mousse au chocolat FM
JEUDI 1 ^{er} OCTOBRE	JEUDI 8 OCTOBRE	JEUDI 15 OCTOBRE	JEUDI 22 OCTOBRE
Jambon macédoine FM Beignet de calamar S Ratatouille FM Tomme des ardoisiers PF	Salade de haricot vert FM Escalope de dinde à la crème FM Coquille Raisins PF	Crème de cresson FM Bœuf aux olives FM Carotte vichy FM Gâteau de semoule aux raisins FM	Charcuterie PF Lasagne de poisson FM Salade PF Banane PF
VENDREDI 2 OCTOBRE	VENDREDI 9 OCTOBRE	VENDREDI 16 OCTOBRE	VENDREDI 23 OCTOBRE
Salade de brocolis FM Friand au fromage S Riz à la tomate FM Crème dessert caramel FM	Charcuterie PF Poisson pané S Carottes braisées FM Yaourt PF	Carottes râpées à l'orange graine de courge FM Tortillas de pdt au chorizo/ salade verte FM St Paulin/ compote PF	Carottes râpées au pomme FM Boulette végétales/sauce tomate Boullgour Brie PF

* La Mairie se réserve le droit de modifier les menus en fonction des livraisons et des ruptures de stocks.

En cas d'allergie, merci de nous prévenir.

Menus élaborés dans une cuisine pouvant utiliser : Lait, gluten, œuf, poisson, sulfite, fruit à coque, crustacé, mollusque, soja, cèleri, lupin, arachide moutarde et sésame

FM Fait maison et produit frais

PF Produit Frais

S Produit surgelé

L Produit local

Certifié agriculture biologique

Prix repas : 2.90 €