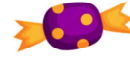




MENU CANTINE Du 05 au 16 octobre 2026



	LUNDI 05/10	MARDI 06/10	MERCREDI 07/10	JEUDI 08/10	VENDREDI 09/10
Du 05/10 au 09/10	Velouté de potimarron (7)	Salade d'endive (10)		Potage de légume (7)	Rosette et beurre (7)
	Escalope de dinde (1,3,6,7,9,10)	Blanquette de Veau (7)		Bolognaise Végétarienne (1,7)	Brandade de poisson (7)
	Petits pois (7)	Riz aux carottes (1,7)		Fromage (7)	Salade (10)
	Fromage (7)	Fromage (7)		Skyr bio (7)	Fromage (7)
	Gâteau de Savoie (1,3,7)	Fruit			Flan à la vanille (1,7)
	LUNDI 12/10	MARDI 13/10	MERCREDI 14/10	JEUDI 15/10	VENDREDI 16/10
Du 12/10 au 16/10	Carotte râpée aux pommes (10)	Velouté de patate douce (7)		Betterave vinaigrette (10)	Potage de chou fleur (7)
	Gratin de butternut (7)	Tartiflette (7)		Poisson du jour (1,2,3,4,7,9,10,6)	Saucisse
	Fromage blanc bio (7)	Salade (10)		Quinoa aux poireaux (1,7)	Frites /salade (7)
		Fruit		Fromage (7)	Fromage (7)
				Crème au spéculoos (7)	Tarte aux poires (1)
Du 19/10 au 23/10					
Du 26/10 au 30/10					

les menus peuvent être modifiés selon les approvisionnements

ALLERGENES : un référent est à votre disposition dans les cuisines pour vous indiquer les allergènes présents dans chacun des plats.

Liste des 14 allergènes : Céréales (1), Crustacés (2), Œufs (3), Poisson (4), Cacahuètes / arachides (5), Soja (6), Lait (7), Noix / Fruits à coque (8), Céleri (9), Moutarde (10), Graines de sésame (11), Dioxyde de soufre et sulfites (12), Lupin (13), Mollusques (14).



MENUS

APRES-MIDIS OCTOBRE 2026

MERCREDI 07/10	MERCREDI 14/10
Chou blanc vinaigrette (10) Chipolatas Lentille (7) Fromage (7) Yaourt (7)	Concombre à la crème (7) Filet de poulet (1,3,7,9,10,6) Pâtes aux champignons (1,7) Fromage (7) Liégeois (7)

Liste des 14 allergènes :

Céréales (1), Crustacés (2), Œufs (3), Poisson (4), Cacahuètes / arachides (5), Soja (6), Lait (7), Noix / Fruits à coque (8), Céleri (9), Moutarde (10), Graines de sésame (11), Dioxyde de soufre et sulfites (12), Lupin (13), Mollusques (14).