

SIVOS Péronne - St Maurice de Sathonnay

menu cantine

Semaine du 01/09/2026 au 04/09/2026

	Entrée	Viande	Légume	Fromage	Dessert
Mardi	Cœur de laitue	Sauce italienne veggie*	Macaronis bio	Cantadou	Compote aux fruits rouges maison
Jeudi	Salade fraîcheur	Chili con carne*	Riz bio	Edam à la coupe	Prune (sous réserve)
Vendredi	Tomate cerise	Pépites colin 3 céréales	Épinards béchamel	Yaourt fermier brassé HVE Désiris à la vanille	Moelleux au caramel (œufs bio)

Semaine du 07/09/2026 au 11/09/2026

	Entrée	Viande	Légume	Fromage	Dessert
Lundi	Carottes râpées	Tajine de poulet*	Semoule bio	Buchette mélange à la coupe	Crème dessert vanille
Mardi	Salade de lentilles bio local	Bouchées bio tomate mozza	Brocolis à la crème	Cantal à la coupe AOP	Banane
Jeudi	Salade verte	Hachis parmentier*	(plat complet)	Chanteneige bio	Pêche cuite à la gelée de groseille
Vendredi	Cervelas	Filet de lieu MSC et sa sauce citron	Ratatouille	Petit nova bio aromatisé	Raisins

Semaine du 14/09/2026 au 18/09/2026

	Entrée	Viande	Légume	Fromage	Dessert
Lundi	Taboulé	Roti de dinde au thym	Chou fleur en gratin	Fromage blanc nature	Pomme bio
Mardi	Ciselée d'iceberg	Cappelletti 5 fromages sauce ricotta	(plat complet)	Brie à la coupe	Mousse au chocolat du chef
Jeudi	Melon	Moussaka de bœuf*	(plat complet)	Yaourt bio au sucre de canne	Éclair à la vanille
Vendredi	Macédoine de légumes	Blanquette de poisson MSC	Riz bio	Carré frais	Prune (sous réserve)

Semaine du 21/09/2026 au 25/09/2026

	Entrée	Viande	Légume	Fromage	Dessert
Lundi	Salade de perles aux 3 couleurs	Aiguillette de volaille* à la crème	Carottes bio	Yaourt local Etrez	Cocktail de fruits au sirop
Mardi	Courgettes râpées	Bœuf* Stroganov	Blé bio	Pont l'évêque AOP à la coupe	Liégeois vanille caramel
Jeudi	Tomate	Crispy veggies bio	Polenta crémeuse	Saint Moret	Banane
Vendredi	Salade verte bio	Filet de colin MSC à l'oriental	Flan de légumes d'été	Petit suisse nature	Beignet au chocolat

* viande d'origine française

Menus réalisés en collaboration avec une diététicienne.