



De la Terre à l'Assiette
BIO # FAIT MAISON

Menus cantine scolaire

LE PASSE
MURAILLE

Menu Automne : Semaine 42 du 12/10/2026 au 16/10/2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Potage Dubarry (L)	Salade d'épeautre (M,G,V)	Méli mélo de crudités vinaigrette au miel (M,V)	Salade verte et maïs doux au paprika (M,V)	Céleri rémoulade (M,O,S)
Plat	Lentilles à la tomate (L,S) Coquillettes semi-complètes (G)	Saucisse de Toulouse Végé : saucisse végétale Haricots verts sauce tomate	Gnocchis aux 4 fromages (L)	Sauté de bœuf sauce Korma (S) Végé : Cèufs brouillés Riz de Camargue semi-complet IGP	Blanquette de colin (L,G,P) Végé : Blanquette aux boulettes végé (S) Fondue de poireaux et pomme de terre (L,G)
Produit laitier		Yaourt vanille (L)	Biscuit palmier (G)	Chanteneige (L)	Brie (L)
Dessert	Yaourt nature (L)	Fruit à croquer	Salade de fruits	Compote de pomme vanille	Pumpkin cake d'Halloween (G,L,O)

Les allergènes sont renseignés en fonction des recettes confectionnées en cuisine mais peuvent contenir d'autres traces d'allergènes.

Toutes les crudités sont servies avec la vinaigrette à part

A : arachide / C : crustacé / Ce : céleri / EC : fruits à coques / G : gluten / L : lactose / Lu : lupin / M : moutarde / O : œufs / P : poisson / S : soja / V (vinaigrette)

Aide UE à destination des écoles

Nos menus sont : cuisinés sur place, de saison, faits maison et composés d'ingrédients essentiellement issus de l'agriculture bio et locale. Nous apportons un soin particulier à la sélection de nos producteurs. Pour les repas végétariens, la viande est remplacée par des protéines végétales selon les recettes (pois, blé, orge, lentilles, pois chiches, etc.)

Origine des viandes bovines, porcines, ovines et volailles : France



De la Terre à l'Assiette
BIO # FAIT MAISON

Menus cantine scolaire

LE PASSE
MURAILLE

Menu automne : Semaine 43 du 19/10/2026 au 23/10/2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Coleslaw (L,S)	Salade verte et croutons (V)	Salade de lentilles (M,V)	Velouté de courge (S)	Salade aux haricots blancs (M,V)
Plat	Couscous agneau pois chiche (S) Végé : Couscous végétarien Semoule (G)	Gratin de pomme de terre (L) Végé : Steak végétal (G,S) Escalope de poulet en basse température	Poisson pané (P,G) Végé : Croustillant au fromage (G,L) Poelée de patate douce	Penne (G) Bolognaise végétale aux champignons (S)	Filet de colin, crumble au parmesan (L,G,P) Végé : Falafels (S) Purée de butternut (L)
Produit laitier	Edam (L)		Fromage blanc (L)	Crème anglaise (L,O)	Yaourt nature (L)
Dessert	Compote	Yaourt à la vanille (L)	Confiture	Brownie aux noisettes (O,L,G)	Fruit à croquer

Les allergènes sont renseignés en fonction des recettes confectionnées en cuisine mais peuvent contenir d'autres traces d'allergènes.

Toutes les crudités sont servies avec la vinaigrette à part

A : arachide / C : crustacé / Ce : céleri / EC : fruits à coques / G : gluten / L : lactose / Lu : lupin / M : moutarde / O : œufs / P : poisson / S : soja / V (vinaigrette)

Aide UE à destination des écoles

Nos menus sont : cuisinés sur place, de saison, faits maison et composés d'ingrédients essentiellement issus de l'agriculture bio et locale. Nous apportons un soin particulier à la sélection de nos producteurs. Pour les repas végétariens, la viande est remplacée par des protéines végétales selon les recettes (pois, blé, orge, lentilles, pois chiches, etc.)

Origine des viandes bovines, porcines, ovines et volailles : France