



Menus cantine scolaire



Menu d'été : semaine 37 du 07/09/2026 au 11/09/2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Houmous (S)	Raïta (concombre, tomate, fromage blanc, menthe) (L,M,S)	Tarte fine à la tomate (G,M,L,O)	Salade verte et tomates (V)	Melon
Plat	Quiche au fromage (G,L,O) Ratatouille (S)	Couscous pois chiche agneau légumes (S) Semoule aux épices (G) VG : Couscous végétarien (S)	Filet de poulet mariné (S,M,P) VG : Brouillade d'œufs (O,L) Blé aux légumes (G)	Cheeseburger du chef (G,L,M,O) PDT sautées VG : Cheese burger végétarien (G,S,O)	Pavé de colin à la florentine (L,G,P) Riz de Camargue VG : Epinard à la florentine (S,O,L)
Produit laitier	Kiri (L)	Brie (L)	Fromage de chèvre (L)	Fromage frais aux fruits (L)	Gouda (L)
Dessert	Yaourt aux fruits (L)	Pastèque	Melon	Mr Freeze	Mousse aux fruits de saison (L,O)

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

A : arachide / C : crustacé / Ce : cœuri /
FC : fruits à coques / G : gluten / L :
lactose /
Lu : lupin / M : moutarde / O : œufs /

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

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



Menus cantine scolaire



Menu d'été : semaine 38 du 14/09/2026 au 18/09/2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Salade tex mex aux haricots rouge (V)	Salade verte et croutons (V)	Salade de pâtes aux légumes (G,V)	Concombre à la crème (L,M)	Melon
Plat	Sauté de poulet la crème de basilic (S,L,G) Purée de courgette (L,S) VG : Concombre bleu végétal (S,G,O)	Tomate farce végétale (G,L) Riz de Camargue	Croque monsieur (G) Salade verte VG : Croque végétarien (G,L,S)	Sauce bolognaise au bœuf (S) Coquillettes (G) VG : Bolognaise végétarienne	Colin meunière (G,L) Pomme de terre rôties VG : Poêlée de légumes
Produit laitier	Liégeois chocolat (L)	Fromage frais (L)	Yaourt sucré (L)	Emmental râpé (L)	Edam (L)
Dessert	Banane	Clafoutis aux fruits de saison (G,L,O)	Biscuit palmier (G,L)	Salade de fruits au sirop	Compote de fruits de saison

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

A : arachide / C : crustacé / Ce : cœuri /
FC : 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

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