



Menus cantine scolaire



Menu Automne : semaine 44 du 26/10/2026 au 30/10/2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Coleslaw (M,O,V)	Taboulé de saison (M,V)	Salade de pomme de terre et maïs (M,V)	Carottes râpées (M,V)	Macédoine mayonnaise (M,O)
Plat	Sauté de poulet, sauce crème et champignons <i>Végé. : Poêlée de légumes de saison</i> Pommes de terre rôties (G)	Croque fromager (G,L) Carottes vichy	Pizza lardons mozzarella (L,G) <i>Végé : Pizza aux fromages (L,G)</i> Salade verte (M,V)	Pot au feu de bœuf (S) <i>Végé : Pot au feu végétarien</i> Haricots verts au beurre (L)	Saumon crème basilic (L,P,G) <i>Végé : Quiche au fromage (G,O,L)</i> Torsades semi-complètes (G)
Produit laitier	Croc lait (L)	Emmental (L)	Yaourt vanille (L)	Flan caramel (L,O)	Fromage blanc (L)
Dessert	Banane	Fruit à croquer	Fruit à croquer	Palet breton (O,G,L)	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 : anachide / C : crustacé / Ce : celeri / EC : fruits à coques / G : gluten / L : lactose

Lu : lupin / M : moutarde / O : oeufs / 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