



De la Terre à l'Assiette
BIO = FAIT MAISON

Menus cantine scolaire

LE PASSE
MURAILLE

Menu Automne : Semaine 40 du 28/09/2026 au 02/10/2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Potage alphabet (G,L,S)	Salade de betteraves aux pommes (M,V)	Salade verte maïs (M,V)	Salade de concombre (M,V)	Taboulé de saison (M,V)
Plat	Sauté de porc au curry coco (L,G,S) <i>Végé : Gallettes aux lentilles corail (O,L)</i>	Chili sin carne (S)	Émincé de volaille sauce barbecue (S) <i>Végé : émincé végétarien</i>	Boulettes de bœuf à la milanaise (G,S) <i>Végé : lucius patmerier végétarien</i>	Filet de colin Meunière (P,G) <i>Végé : Cordon bleu végétal</i>
Produit laitier	Courgettes rôties	Riz de Camargue semi-complet IGP	Boulgour aux petits légumes (G)	Purée de pommes de terre (L)	Poêlée de légumes de saison
Dessert	Sauce chocolat (L)	Saint Paulin (L)	Yaourt aux fruits (L)	Fromage de chèvre à tartiner (L)	Fromage blanc (L)
	Banane	Fruit à croquer	Fruit à croquer	Compote de pommes	Fruits 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 : anchoïde / C : crustacé / Ce : céleri / 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



De la Terre à l'Assiette
BIO = FAIT MAISON

Menus cantine scolaire

LE PASSE
MURAILLE

Menu Automne : Semaine 41 du 05/10/2026 au 09/10/2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Carottes râpées (V)	Salade de pomme de terre (M,V)	Concombre à la crème (L,M,S)	Salade verte, oignons crispy et cornichons, (V)	Houmous et pain grillé (G,S)
Plat	Blanquette de veau à l'ancienne (G,L,O) <i>Végé : Falafel à la crème (G,S,L)</i>	Œuf dur à la florentine (O,L,G)	Rôti de porc sauce aigre douce (S) <i>Végé : Oniglette au fromage (O,L)</i>	Cheeseburger du chef (L,G,M,O) <i>Végé : Burger végétarien (G,L)</i>	Filet de colin sauce au citron (P,L,G) <i>Végé : Nuggets végétarien (G,S)</i>
Produit laitier	Fromage semi-complètes (G)	Epinard à la crème (L,G,S)	Riz de Camargue (L)	Pomme de terre rôties	Purée de brocolis (L)
Dessert	Emmental râpé (L)	Gâteau au yaourt (G,L,O)	Croc lait (L)	Petit suisse aux fruits (L)	Yaourt nature (L)
	Compote	Salade de fruit	Compote pomme poire	Fruit à croquer	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 : anchoïde / C : crustacé / Ce : céleri / 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