

MENU DE LA CANTINE SCOLAIRE SEPTEMBRE 2025

Semaine 36 : du 1^{er} au 5 septembre

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<u>Taboulé</u> 	<u>Brocolis en salade</u>	<u>Crispy d'or</u>	<u>Salade composée</u>
<u>Filet de merlu au curry</u> 	<u>Lasagnes</u>  	 <u>Choux fleur béchamel</u>	 <u>Rôti de porc à la moutarde</u>
<u>Carottes vichy</u> 		<u>Blé</u>	<u>Petits pois</u>
<u>Compote</u> 	<u>Petit filou</u>	<u>Pastèque</u>	 <u>Cantal</u>

Semaine 37 : du 8 au 12 septembre

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<u>Salade de pommes de terre</u>	<u>Tomates en salade</u>	 <u>Pâté</u>	<u>Courgettes râpées</u>
<u>Gratin de courgettes</u>	<u>Croque-Monsieur</u>	<u>Filéssime de colin pané</u>	  <u>Haché de veau</u> 
	<u>Salade</u>	<u>Haricots verts</u>	<u>Frites</u>
 <u>Fromage blanc au miel</u> 	<u>Pêche au sirop</u>	<u>Banane</u>	 <u>Yaourt fraise</u>

Semaine 38 : du 15 au 19 septembre

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<u>Crudités sauce fromage blanc</u>	<u>Feuilleté au fromage</u>	 <u>Salade de lentilles</u> 	<u>Coleslaw</u>
 <u>Emincé de bœuf</u> 	<u>Brocolis</u>	 <u>Poulet à la crème & champignons</u>	 <u>Pavé de lieu sauce vierge</u>
 <u>Epeautre</u> 	<u>Pommes de terre rôties</u>	<u>Haricots plats</u>	 <u>Gnocchi à la romaine</u> 
<u>Glace Nesquik</u>	<u>Salade de fruits</u>	 <u>Saint Nectaire</u>	<u>Liégeois au chocolat</u> 

Semaine 38 : du 22 au 26 septembre

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<u>Betteraves</u>	<u>Salade composée</u>	 <u>Pizza</u>	<u>Salade ariqueue</u>
<u>Omelette</u> 	<u>Pâtes Carbonara</u>	 <u>Filet de colin à l'aïoli</u>	<u>Moussaka</u>
<u>Ratatouille</u>	 	<u>Poêlée de légumes</u>	
 <u>Semoule au lait</u> 	<u>Fruit</u>	 <u>Compote</u>	<u>Gâteau orange/miel</u>

Dans la mesure du possible,
les repas sont élaborés avec des produits frais et locaux

Menus donnés à titre indicatif susceptibles de modifications en fonction des approvisionnements et imprévus.

« FAIT MAISON » PAR Valérie

ALLERGENES