

MENU DE LA CANTINE

SEMAINE DU 31 AOÛT 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Purée d'avocat citronnée Cheeseburger Frites Fromage blanc sucré Cookies aux pépites de chocolat	Carottes râpées vinaigrette  Merlu sauce tomate Riz BIO pilaf  Edam BIO  Pastèque (à couper)

SEMAINE DU 07 SEPTEMBRE 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboulé BIO libanais  Omelette ODF au fromage  Courgettes BIO à la bastiaise  Yaourt BIO aromatisé à la fraise  Raisin 			Radis et beurre Gratin de torsades BIO au poulet  Croc'lait BIO  Cake marbré 	Tarte thon tomate  Colin au curry Semoule BIO aux petits légumes  Petit-suisse sucré Pomme

MENU DE LA CANTINE

SEMAINE DU 14 SEPTEMBRE 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de riz BIO fantaisie  Boulette de veau sauce blanche Carotte BIO vichy  Tomme noire Crème BIO au chocolat 	Pizza reine Haut de cuisse de poulet rôti Flan de courgette BIO  Yaourt stracciatella Prune MC 		Coco à la tomate Lasagne de légumes  Emmental BIO  Eclair au chocolat	Tomate basilic vinaigrette Nuggets de poisson Purée de pomme de terre Yaourt nature BIO  Compote pomme HVE 

SEMAINE DU 21 SEPTEMBRE 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de lentilles BIO  Crêpes au fromage Pomme de terre haricots verts CE2  Rondelé BIO  Raisin	Rillettes du Mans Roti de boeuf au jus Ratatouille de légumes Fromage blanc aux fruits Pomme golden		Salade de tomate avocat maïs Gratin de coquillettes BIO au jambon  Leerdammer mini Beignet à la pomme	Bâtonnets de carottes à croquer et sauce tartare légère Paëlla de la mer au riz BIO  Bomboloni Flan caramel

MENU DE LA CANTINE

SEMAINE DU 28 SEPTEMBRE 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Friand au fromage Oeufs brouillés ODF nature Haricots verts CE2 à l'huile d'olive Kiri BIO Compote pomme fraise	Salade printanière Porc au caramel Riz BIO Milanette Récré'O'lé vanille		Céleri vinaigrette Lentilles BIO à la strasbourgeoise Samos Chou à la crème	Salade niçoise Poisson pané Farfalle Petit fromage blanc Banane BIO