

MENU CANTINE



Restaurant scolaire
année 2026-2027

	Mardi 1 ^{er} septembre	Jeudi 3 septembre	Vendredi 4 septembre
	Melon ~ Boulettes au bœuf stroganoff Pâtes ~ Camembert ~ Mousse chocolat au lait	Œuf mayonnaise ~ Croustillant fromager Poêlée de légumes ~ Emmental BIO ~ Fruit frais	Emincé bicolore ~ Pavé de poisson sauce tomate Haricots verts ~ Petit suisse aux fruits ~ Compote de pommes
Lundi 7 septembre	Mardi 8 septembre	Jeudi 10 septembre	Vendredi 11 septembre
Salade de pommes de terre, maïs, tomate, vinaigrette ~ Poulet à l'indienne Tortis ~ Bûchette lait mélangé ~ Yaourt aromatisé	Saucisson ail ~ Pavé de poisson à la Dieppoise Riz ~ Mimolette ~ Fruit frais	Céleri rémoulade ~ Sauté de volaille sauce champignons Macaronis au fromage ~ Petit suisse sucré ~ Ile flottante crème anglaise	Rillettes ~ Dos de colin à la crème de curry Purée de carottes ~ Camembert ~ Fromage blanc sucré
Lundi 14 septembre	Mardi 15 septembre	Jeudi 17 septembre	Vendredi 18 septembre
Betteraves ~ Cordon bleu de volaille Haricots verts ~ Gouda ~ Yaourt velouté aux fruits	Salade chef (tomates, maïs, fromage et salade verte) ~ Paupiette de volaille sauce poivron Poêlée de légumes ~ Coulommiers ~ Liégeois vanille	Melon ~ Rôti de porc froid Courgettes provençale ~ Saint Paulin ~ Beignet fourré	Crêpe au fromage ~ Quiche Lorraine Purée d'épinards et pommes de terre BIO ~ Petit Suisse aux fruits ~ Fruit frais



Restaurant scolaire année 2026-2027

Lundi 21 septembre	Mardi 22 septembre	Jeudi 24 septembre	Vendredi 25 septembre
Médailon de surimi mayonnaise ~ Fricassée de volaille thym citron Macaronis ~ Camembert ~ Crème dessert vanille	Carottes râpées ~ Saucisse de Toulouse Frites au four ~ Gouda ~ Yaourt aromatisé	Salade de lentilles aux dès de volaille ~ Haché au bœuf sauce au poivre Ratatouille ~ Petit suisse sucré ~ Fruit frais	Tomates ~ Pavé de poisson blanc sauce crustacé Chou fleur persillé ~ Emmental BIO ~ Fromage blanc aux fruits
Lundi 28 septembre	Mardi 29 septembre	Jeudi 1er octobre	Vendredi 2 octobre
Betteraves ~ Palette de porc à la diable Lentilles cuisinées ~ Vache qui rit ~ Semoule au lait	Carottes râpées ~ Boulettes de bœuf stroganoff Semoule ~ Fromage frais nature BIO avec sucre ~ Fruit frais	Pâté de campagne nature ~ Poulet rôti Haricots verts ~ Edam ~ Gâteau aux pommes	Pizza au fromage ~ Gratiné de poisson au fromage Epinards béchamel et pommes de terre ~ Petit suisse aux fruits ~ Dessert lacté vanille
Lundi 5 octobre	Mardi 6 octobre	Jeudi 8 octobre	Vendredi 9 octobre
Salade de pâtes aux légumes ~ Omelette Pâtes ~ Brie pointe ~ Crème dessert chocolat	Concombre vinaigrette ~ Lamelles kebab méditerranéenne Pommes rissolées ~ Emmental BIO ~ Compote pomme abricot	Saucisson à l'ail ~ Rôti de porc aux oignons Poêlée campagnarde ~ Petit suisse aux fruits ~ Gâteau basque	Bâtonnet de surimi à la mayonnaise ~ Curry de poisson à l'indienne Purée de brocolis ~ Yaourt sucré ~ Fruit frais

MENU CANTINE



Restaurant scolaire
année 2026-2027

Semaine du goût

Lundi 12 octobre	Mardi 13 octobre	Jeudi 15 octobre	Vendredi 16 octobre
Macédoine mayonnaise ~ Filet de poulet basquaise Frites au four ~ Gouda ~ Yaourt velouté aux fruits	Carottes râpées ~ Pavé de poisson blanc à la crème Chou fleur persillé ~ Yaourt sucré ~ Fruit frais	Accras de morue ~ Saucisse sauce rougail Riz ~ Fromage fondu ~ Cake mangue coco	Œuf mayonnaise ~ Jambon blanc Pommes de terre quartiers ~ Petit suisse sucré ~ Liégeois au chocolat
			
Lundi 2 novembre	Mardi 3 novembre	Jeudi 5 novembre	Vendredi 6 novembre
Salami ~ Lasagnes bolognaises ~ Madeleine ~ Yaourt aromatisé	Velouté de légumes ~ Poulet rôti au jus Beignets de légumes ~ Petit suisse aux fruits ~ Mousse chocolat au lait	Œuf dur mayonnaise ~ Chipolata grillée au jus Pâtes ~ Petit suisse sucré ~ Compote de pommes	Taboulé ~ Pavé de poisson blanc Dieppoise Riz ~ Vache qui rit ~ Eclair au chocolat