

Menus de la cantine

Semaine du 19 au 23 octobre 2026

	Lundi 19 octobre	Mardi 20 octobre	Mercredi 21 octobre Périscolaire (ALSH)	Jeudi 22 octobre	Vendredi 23 octobre
ENTRÉE	Concombre Vinaigrette au fromage blanc du chef Plat signature	Carottes râpées bio Vinaigrette à l'orange du chef Bio · Plat signature	Salade de pomme de terre Vinaigrette à l'échalote du chef Plat signature	Betteraves Bio Vinaigrette du chef Bio · Plat signature	Salade, croûtons nature Vinaigrette du chef Plat signature
PLAT	Boulettes au boeuf Façon couscous <i>ou Boulettes végétariennes Façon couscous</i> Origine France	Morceaux de colin d'Alaska MSC Sauce citron Produit labellisé	Omelette du chef (MEA) Produit labellisé	Sauté de porc Sauce paprika <i>ou Quenelle nature Sauce paprika</i> Produit labellisé · Origine France	Emincé de cuisse de poulet Sauce aux herbes de Provence <i>ou Émincé végétal au pois Bio Sauce aux herbes de Provence</i> Origine France · Bio
ACCOMPAGNEMENT	Semoule Bio Bio Légumes couscous	Riz de camargue IGP créole Régional Courgettes persillées	Épinards à la Béchamel Farfalles Bio	Petits pois CE2 Produit labellisé Haricots beurre persillés	Frites Chou fleur CE2 persillé Produit labellisé
PRODUIT LAITIER	Saint Nectaire AOP Produit labellisé	Pont l'Evêque AOP Produit labellisé	Yaourt aromatisé	Edam Bio Bio	Verre de lait Bio Bio
DESSERT	Kaki	Gaufre de Liège	Compte fraîche pomme banane Bio Bio · Plat signature	Raisin blanc Origine France	Gâteau du chef au miel Plat signature