

MENU DE LA CANTINE

SEMAINE DU 29 SEPTEMBRE 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade piémontaise Roti de porc au jus Gratin de brocolis BIO  Vache qui rit Compote BIO pomme vanille 	Salade de maïs BIO et concombre  Oeuf à la coque Frites  Mimolette à croquer Crème dessert praliné 		Tomate basilic Lasagne bolognaise Tomme noire Tarte au chocolat	Haricots verts CE2  vinaigrette Filet de lieu à l'italienne Riz BIO  Yaourt BIO à boire à la vanille  Pomme rouge

SEMAINE DU 06 OCTOBRE 2025

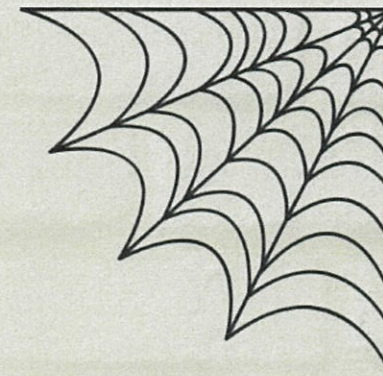
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de quinoa BIO  Pulpetti de bœuf Carottes BIO et petits pois au jus  Fromage blanc sucré Raisin	Céleri rave vinaigrette Chipolata Label Rouge  Purée de pomme de terre Brie Compote à la pêche		Légumes ensoleillés Coquillettes BIO façon mac and cheese  Fromage râpé  Leerdammer mini Tartes aux pommes BIO 	 Beignet au brocciu  Poisson aux céréales Pomme de terre, haricots verts CE2  Yaourt nature BIO  Orange

MENU DE LA CANTINE



SEMAINE DU GOÛT

Nouveaux produits et nouvelles recettes dans vos assiettes



SEMAINE DU 13 OCTOBRE 2025

HALLOWEEN



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Houmous Lasagne ricotta, chèvre, épinards Gouda rond Liégeois aux fruits	Arancini cacio e pepe Roti de veau sauce crème moutarde Flan au brocolis BIO Fromage blanc aux fruits Fruit		Œil de sorcière Purée d'insectes aux ailes de chauves-souris Fromage putréfié Crème au sang de vampire	Carottes râpées vinaigrette Croquettes de poisson ail et fines herbes Coquillettes BIO semi complète Fromage râpé Picon Compote pomme châtaigne



MENU HALLOWEEN

Oeuf dur BIO au jus de betterave, Hachis parmentier de patate douce, Tomme et Pannacotta à la fraise



Label En Cuisine

Le label des cantines bio, locales, saines et durables