

MENU DE LA CANTINE

MENU Bio  

SEMAINE DU 02 NOVEMBRE 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pomme de terre en salade Cordon bleu végétarien Poêlée de saison BIO  Petit-suisse sucré Pomme	Carottes râpées BIO  Lentilles BIO à la strasbourgeoise  Chanteneige BIO  Compote BIO pomme 		Salade printanière Couscous de boeuf Semoule BIO  Samos Cookies aux pépites de chocolat	Beignet de courgette  Lieu à l'italienne Torsades BIO à la provençale  Yaourt BIO aux fruits  Banane BIO 

SEMAINE DU 09 NOVEMBRE 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de riz aux oeufs BIO  Escalope de veau hachée à la dijonnaise Petit pois BIO au jus  Milanette Flan caramel	Salciccia et beurre  Rôté de dinde au jus Purée de carottes CE2 à la crème  Yaourt BIO à la vanille  Kiwi		Salade de lentilles BIO  Coquillettes BIO au fromage  Edam BIO  Tartes aux pommes BIO 	Haricots beurres CE2 persillade  Nuggets de poisson Riz BIO aux tomates cerises  Fromage blanc BIO  Compote pomme fraise

MENU DE LA CANTINE

MENU AUTOMNE

SEMAINE DU 16 NOVEMBRE 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboulé BIO aux légumes croquants Saucisse végétale Gratin de choux fleurs BIO Yaourt BIO à boire à la fraise Clémentines MCB	Carottes râpées vinaigrette au brocciu AOP Steak de poulet aux champignons Purée de potiron gratinée Comté AOP Mousse au marron		Salade iceberg Cannelloni bolognaise Kiri BIO Cake marbré BIO	Tomate vinaigrette Dos de colin sauce crème Pomme de terre cube persillée Bombel Fruits du soleil

SEMAINE DU 23 NOVEMBRE 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tarte 4 fromages Oeufs brouillés ODF nature Duo de haricots à l'huile d'olive Six de savoie Compote BIO pomme banane	Salade maïs BIO Jambon blanc Purée de pomme de terre Emmental BIO Récré'o'lé chocolat		Céleri mayonnaise à l'avocat Ragout de veau nustrale Gouda BIO Crème aux oeufs BIO	Béttéraves BIO vinaigrette Poisson pané Coquillettes BIO semi complètes Yaourt à la grecque stracciatella Kiwi MCB