



Menus cantine d'Octobre 2026



Lundi

Semaine
01 au 02

28 septembre

Betteraves rouge et maïs
Œuf à la florentine
Coquillettes Bio
Glace

Menu
Végétarien



Mardi

29 septembre

Salade de tomates
Pot au feu
Carottes - poireaux - PDT
Fromage Blanc Bio



Jeudi

Taboulé
Cordon bleu
Poêlée de légumes
Cake nature



Vendredi

Pastèque ou melon
Brandade de morue
en Parmentier
Compote de pommes



Semaine
05 au 09

Œufs durs mayonnaise
Tajine de légumes
Boulgour Bio
Yaourt Bio ferme de Candé

Menu
Végétarien



Concombre en Tzaziki
Nuggets de poulet local
Coquillettes Bio à la tomate
Raisin Bio de Messac



Salade coleslaw

Chipolatas
« Ferme des Coutures »
Patate douce
Crème dessert chocolat
« La vache Charentaise »



Fromage de chèvre / salade
Poisson Oléron
Riz pilaf
Pomme Rougelle
« Vergers de Biguenet »



Semaine
12 au 16

Betteraves rouge et emmental
Steak haché
Frites Bio
Fruit frais

Carottes râpées au jus d'orange
Risotto aux petits légumes
Brownie



Menu
Végétarien

Taboulé
Sauté de poulet local
Purée de pdt et d'épinards
Glace



Crudités
Pâtes Bio à la bolognaise
Yaourt Bio aromatisé



Vacances de la Toussaint



*Conformément à la loi Egalim

Menu
Végétarien

Cuisiné maison

Légumes et fruits frais

Viande d'origine Française

Salade à chaque repas

Bio : Produits bio

* Hve : certification haute valeur environnementale.