



MENUS CANTINE

du mois de SEPTEMBRE 2026



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Semaine
01 au 04



Salade des tomates locales
Jambon blanc
Coquillettes Bio – Emmental râpé
Crème dessert



Carottes locales râpées
Steak haché VBF – Sauce
crème pommes de terre
et haricots verts Bio
Banane Bio



Melon local
Œuf poché plein air
Ratatouille – Boulgour Bio
Yaourt aromatisé Bio



Semaine
07 au 11



Betteraves vinaigrette
Sauté de porc Bio au Curry
Riz Bio
Cake nature



Samoussas aux légumes
Pâtes Bio – Sauce tomates
Glace



Menu
Végétarien

Melon local
Cordon bleu
Petit pois - carottes
Fromage blanc Bio



Taboulé
Poisson Oléron
Pommes de terre et
carottes Vichy
Pomme verger du Biguenet



Semaine
14 au 18



Salade de tomates
Steak haché VBF Bio
Frites Bio
Compote de pommes Bio

Melon local
Volaille Bio à la crème
Poêlée de légumes
Crème caramel



Menu
Végétarien Œufs durs mayonnaise
Curry de lentilles corail
Façon Dahl
Riz Bio
Yaourt aromatisé Bio



Macédoine de légumes
Sauté de bœuf local
Pâtes Bio
Fruits



Semaine
21 au 25



Menu
Végétarien Feuilleté fromage
Brouillade d'œufs aux
champignons
Tranche de pain Bio grillé
Fruits



Carottes – panais râpées
Grosse saucisse
Lentilles
Crème dessert



Saucisson sec
Poisson
Purée de pommes de terre –
Butternut
Gâteau Basque



Betteraves vinaigrette
Pâtes bio à la Bolognaise
Fruits



Menu
Végétarien

Bio : Produits bio

Cuisiné maison

Légumes et fruits frais

Viande d'origine
Française

Salade à chaque repas

BON APPÉTIT

BONNE RENTRÉE !

