



MENUS CANTINE

SEMAINE 4 AU 8 SEPTEMBRE 2023

Lundi :

Pâté de campagne
SP : betteraves bio*

Boulettes de bœuf bio sauce BBQ
Petits pois bio

Camembert bio

Madeleines

Mardi :

Taboulé

Gratin savoyard
SP : nugget's de blé*
Purée de pommes de terre

Petit suisse sucré

Fruit

Lundi

Salade de pommes de terre, thon,
ciboulette, tomates, vinaigrette

Chipolatas grillées
SP : saucisses knack végétales*
Tortis

Madeleines bio

Yaourt aromatisé bio

Mardi

Saucisson à l'ail
SP : œufs mayonnaise*

Paupiette de veau
Haricots verts bio

Mimolette

Fruit bio

Jeudi :

Salade de carottes, pois chiches,
cumin, vinaigrette

Jambon de dinde dijonnaise
Riz créole bio

Yaourt sucré bio

Gâteau au chocolat et courgettes

Vendredi :

Emincé bicolore (*carottes, céleri,
curry, vinaigrette*)

Pavé de poisson blanc sauce
tomate
Ratatouille

Edam bio

Compote de pommes bio

Jeudi

Terrine de poisson mayonnaise

Omelette nature
Carottes bio persillées

Petit suisse sucré

Fruit

Vendredi

Salade happy (*chou rouge,
carottes, raisins secs, pommes,
radis*)

Rôti de dinde à la moutarde
Pommes sautées

Camembert bio

Crème dessert praliné

***SP : repas sans porc**

Bon appétit



MENUS CANTINE

SEMAINE DU 18 AU 22 SEPTEMBRE 2023

Lundi :

Salade chef (*tomates, maïs, fromage, salade verte*)

Paleron de bœuf à l'ancienne
Blé aux petits légumes

Gouda bio

Yaourt fruits mixés pêche bio

Mardi :

Carottes râpées bio

Sauté de volaille bio
Coquillettes bio

Carré frais bio

Yaourt vanille bio

SEMAINE DU 25 MAI AU 29 SEPTEMBRE 2023

Lundi

Médaille de surimi mayonnaise

Rôti de dinde à l'estragon
Macaronis

Petit suisse aux fruits

Compote de pommes poires bio

Mardi

Concombre

Boulettes de soja au jus
Frites au four

Galette St-Michel

Fruit

Jeudi :

Salade de pâtes aux légumes

Boulettes végétales sauce tomate,
basilic
Semoule bio

Cœur de Neufchâtel AOP

Novly chocolat

Vendredi :

Tomates et concombres bio

Marmite de poisson sauce crème
Purée d'épinards et pommes de
terre

Petit suisse aux fruits

Fruit

Jeudi

Macédoine mayonnaise bio

Haché de bœuf sauce poivre
Purée de pommes de terre bio

Carré ligueil

Fruit bio

Vendredi

Tomates bio

Rôti de porc à la moutarde
SP : steak de soja*
Haricots blancs à la tomate

Yaourt sucré

Génoise chocolat

*SP : repas sans porc

Bon appétit



MENUS CANTINE

SEMAINE DU 2 AU 6 OCTOBRE 2023

Lundi :

Salade de pommes de terre au pesto
Quenelles de volaille financière
Brocolis
Vache qui rit
Yaourt sucré bio

Mardi :

Salade de blé et légumes bio
Boulettes de bœuf bio sauce du jour
Petits pois bio
Mimolette
Fruit bio

Jeudi :

Betteraves bio
Poulet rôti au jus
Riz créole bio
Edam
Dessert lacté vanille

Vendredi :

Crêpe au fromage
Parmentier de boudin noir
SP : gratiné de poisson au fromage*
Butternuts et carottes
Tomme grise bio
Gâteau aux pommes

SEMAINE DU 9 AU 13 OCTOBRE 2023

Lundi

Salade marco polo (*pâtes, surimi, tomates, maïs, poivrons*)
Poulet à l'indienne
Semoule
Brie pointe
Crème dessert chocolat bio

Mardi

Carottes râpées
Omelette
Riz créole bio
Yaourt sucré bio
Beignet fourré

Jeudi

Tomates et concombres bio
Croustillant fromager
Haricots verts
Petit suisse aux fruits
Entremets vanille

Vendredi

Sardine à l'huile
Tarte aux poireaux
Salade verte
Yaourt sucré
Fruit bio

*SP : repas sans porc

Bon appétit



MENUS CANTINE

SEMAINE DU 16 AU 20 OCTOBRE 2023

Lundi :

Macédoine mayonnaise
Rôti de dinde vallée d'auge
Farfalles

Petit suisse sucré
Fruit

Mardi :

Carottes râpées
Saucisse de volaille bio
Purée de pommes de terre

Gouda bio
Dessert lacté vanille

Jeudi :

Velouté de légumes
Tajine de volaille aux fruits secs
Haricots verts

Emmental bio
Liégeois chocolat bio

Vendredi :

Tomates natures
Beignets au calamar
Semoule

Yaourt aromatisé
Cake pépites de chocolat

SEMAINE DU 6 AU 10 NOVEMBRE 2023

Lundi

Betteraves bio vinaigrette
Lasagnes bolognaises
(repas complet)

Rondelé ail et fines herbes
Ananas au sirop

Mardi

Chou blanc au curry vinaigrette
Pavé de poisson blanc sauce
crustacés
Riz nature

Tomme noire
Mousse au chocolat au lait

Jeudi

Velouté de légumes
Tarte à l'italienne
Coquillettes bio

Bûchette de chèvre
Yaourt velouté aux fruits

Vendredi

Salade chef (*tomates, maïs,
fromage et salade verte*)

Poisson meunière
Purée d'épinards et pommes de
terre

Yaourt aromatisé
Eclair vanille

*SP : repas sans porc

Bon appétit