

MENUS CANTINE OCTOBRE 2026

Jeudi 1 Octobre

Vendredi 2 Octobre

 Salade de riz, maïs et œufs durs , Vinaigrette	 Concombres sauce bulgare
 Cordon bleu végétarien	Saucisse de volaille
 Haricots verts BIO	 Écrasé de pommes de terre du chef
Tomme blanche	Buchette de Chèvre
 Pomme au four à la cannelle	 Glace à l'eau

Lundi 5 Octobre

Mardi 6 Octobre

Jeudi 8 Octobre

Vendredi 9 Octobre

 Taboulé (semoule HVE)	 Concombres , Vinaigrette	 Salade espagnole	Saucisson à l'ail
Chipolatas	 Bruschetta à la tomate, à la mozzarella et au basilic	Bœuf à la tomate	Colin MSC meunière
 Poêlée de courgettes et d'aubergines	 Salade verte , Vinaigrette balsamique	 Brunoise de légumes  Pommes de terre persillées	 Gratin d'épinard
Emmental	Camembert	Yaourt LOCAL sucré	Produit laitier
 Pot de glace	 Yaourt aux fruits	 Fruit de saison	 Salade de fruits du chef

HALLOWEEN

Lundi 12 Octobre

Mardi 13 Octobre

Jeudi 15 Octobre

Vendredi 16 Octobre

 Macédoine de légumes	 Focaccia au Brie	 Oeuf dur à la mayonnaise et à la betterave	 Entrée
 Chili sin came pois BIO	Escalope de dinde	Hot Doigt (Hot Dog Halloween) , Sauce tomate et cornichon	Plat principal
 Riz pilaf	 Purée de potimarron	 Frites fraîches	
Buchette de Chèvre	Saint Paulin	Camembert	Produit laitier
 Ile flottante	 Fruit de saison	Cupcake monstrueux à la confiture d'abricot	 Dessert