

MENUS CANTINE SEPTEMBRE 2026

Mardi 1 Septembre

 Melon
Bolognaise au boeuf
 Macaronis BIO
Emmental
 Pot de glace

Jeudi 3 Septembre

 Concombres , Vinaigrette
Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes
 Frites
Mimolette
 Tarte aux abricots et amandes

Vendredi 4 Septembre

 Salade de tomates, basilic, vinaigre balsamique
Tajine de poisson
 Semoule BIO  Légumes tajine
 Suisse sucré
 Fruit de saison

Lundi 7 Septembre

 Mousse de foie , Comichons
Colombo de colin MSC
 Pennes BIO
Gouda
 Fruit de saison

Mardi 8 Septembre

 Carottes râpées , Vinaigrette
Rôti de porc au miel et à la moutarde
 Piperade  Pommes de terre rôties
Tomme noire
 Riz au lait

Jeudi 10 Septembre

 Pastèque
Pizza à la tomate et mozzarella
 Salade verte , Vinaigrette balsamique
Yaourt LOCAL sucré
 Bâtonnet de glace à la vanille

Vendredi 11 Septembre

 Salade de coquillettes HVE, tomates, maïs
Sauté de poulet
 Poêlée de courgettes et d'aubergines
Édam
 Salade de fruits du chef

Lundi 14 Septembre

 Melon
Falafels , Sauce blanche
 Boulgour
Camembert
 Crème caramel du chef

Mardi 15 Septembre

Friend au fromage
Pilon de poulet rôti mariné
 Ratatouille du chef
 Fromage blanc nature
 Fruit de saison

Jeudi 17 Septembre

 Tomates , Vinaigrette
Parmentier de colin MSC
 Salade verte , Vinaigrette balsamique
Tomme grise
 Fruit de saison

Vendredi 18 Septembre

 Haricots beurre au persil , Vinaigrette balsamique
Sauté de porc aux carottes et au thym
 Choux fleurs en gratin
Produit laitier
 Éclair au chocolat

Lundi 21 Septembre

 Salade de coquillettes HVE sauce cocktail
Saucisse de Toulouse
 Petits pois aux oignons
Cantal AOP
 Fruit de saison

Mardi 22 Septembre

 Melon
Tajine de poulet aux abricots
 Semoule BIO  Légumes tajine
Tomme blanche
 Crème dessert au chocolat du chef

Jeudi 24 Septembre

 Carottes râpées à la vinaigrette
 Boulettes de blé à la tomate et au basilic
 Macaronis BIO
Emmental
 Ile flottante du chef

Vendredi 25 Septembre

Pâté de campagne
Gratin de merlu MSC
 Pommes de terre vapeur
 Suisse sucré
 Fruit de saison

Lundi 28 Septembre

 Tomates , Vinaigrette
Sauté de porc , Sauce curry coco
 Riz pilaf
Yaourt LOCAL sucré
 Compote

Mardi 29 Septembre

 Salade de lentilles aux échalotes
Fricassée de colin MSC
 Ratatouille du chef
Mimolette
 Crumble aux pommes du chef

Jeudi 1 Octobre

 Salade de riz, maïs et œufs durs , Vinaigrette
 Cordon bleu végétarien
 Haricots verts BIO
Tomme blanche
 Pomme au four à la cannelle

Vendredi 2 Octobre

 Concombres sauce bulgare
Saucisse de volaille
 Écrasé de pommes de terre du chef
Buchette de Chèvre
 Glace à l'eau