



MENUS CANTINE



SEMAINES 40 À 42



29/09 AU 03/10/25

06 AU 10/10/25

13 AU 17/10/25

Lundi	<p>Betteraves Bio ^{FR} - Vinaigrette persillée Curry de carottes et pois chiche Semoule Bio ^{FR} Flan au chocolat</p>	<p>Bolognaise de boeuf ^{FR} - Fusilli Bio ^{FR} /Bolognaise de lentilles Emmental Flan à la vanille</p>	<p>Feijoada (porc) - Riz Bio ^{FR} /Filet de colin MSC - Riz Bio ^{FR} /Filet de colin MSC - Riz Bio ^{FR} Buchette lait mélange Liégeois vanille</p>
Mardi	<p>Allumettes de porc façon carbonara ^{FR} /Beignet de calamars à la romaine /Beignet de calamars à la romaine Coquillettes Bio ^{FR} - , emmental râpé Chanteneige Bio ^{FR} Fruit de saison</p>	<p>Mélange de boulgour et maïs - Vinaigrette Aiguillettes de poulet FR ^{FR} - Sauce champignons /Nuggets de poisson Brocolis persillés Fruit de saison</p>	<p>Salade coleslaw - Vinaigrette au fromage blanc Potatoes burger /Omelette nature - Potatoes Donuts au chocolat</p>
Mercredi			
Jeudi	<p>Concombre Bio ^{FR} - Vinaigrette Paupiette au veau FR ^{FR} - Sauce chasseur /Omelette au fromage Purée de pommes de terre et courgettes Compote pomme ananas</p>	<p>Gratin de pommes de terre façon tartiflette ^{FR} Yaourt Cimelait local ^{FR} Fruit de saison Bio ^{FR}</p>	<p>Salade verte - Vinaigrette à la framboise Viandes (cassoulet) /Filet de colin MSC /Filet de colin MSC Haricots blanc locaux façon cassoulet Biscuit Maury ^{FR}</p>
Vendredi	<p>Salade de perles, tomates et maïs - Vinaigrette Pavé de merlu MSC ^{FR} - Sauce Dieppoise Épinards à la Béchamel Fruit de saison Bio ^{FR}</p>	<p>Salade verte - Vinaigrette aux fines herbes Filet de Poisson pané MSC ^{FR} Butternut poêlé Barre cake marbré</p>	<p>Carottes Bio râpées ^{FR} - Vinaigrette Filet de colin MSC - Sauce Tandoori Lentilles Bio au jus ^{FR} Fruit de saison</p>