



MENUS

DU 1ER AU 5 SEPTEMBRE 2026

LUNDI



MARDI

Salade tomates mozza basilic

Nuggets de céréales
Semoule bio

Yaourt vanille bio

Fruit de saison

MERCREDI

Salade de pommes de terre à
l'échalote

Omelette aux champignons
Salade verte

Fromage bio

Fruit de saison

JEUDI

Pâté de campagne

Sauté de poulet bio
Petits pois bio

Crêpe au chocolat

VENDREDI

Carottes rapées

Poisson frais du jour
Riz pilaf

Fromage bio

mousse au chocolat bio



*Toutes les viandes servies à la cantine sont d'origine France

*Les menus pourront être susceptibles de modifications



MENUS

DU 07 AU 11 SEPTEMBRE 2026

LUNDI

Pastèque

Galettes tomates basilic
Pâtes bio

Fromage blanc vanille

Fruit de saison

MARDI

Feuilleté au fromage bio

Poisson frais du jour
Épinards à la crème

Fromage bio ou labellisé

Flan nappé caramel bio

MERCREDI

Salade tomates feta

Saucisse
Gnocchi

Yaourt nature sucré bio

Fruit de saison

JEUDI

Taboulé

Rôti de porc bio
Haricots verts

Panna cotta coulis de fruits rouges

VENDREDI

Salade fraîcheur

Hachis parmentier
Salade verte

Fromage bio ou labellisé

Yaourt à boire



*Toutes les viandes servies à la cantine sont d'origine France

*Les menus pourront être susceptibles de modifications



MENUS

DU 14 AU 18 SEPTEMBRE 2026

LUNDI

Macédoine

Sauté de poulet label rouge
Brocolis Bio

Yaourt vanille bio

Fruit de saison

MARDI

Samoussa de légumes

Poisson frais du jour
Boulgour bio

Fromage bio ou labellisé
Compote bio

MERCREDI

Salade espagnole

Dahl de lentilles
Riz

Fromage bio ou labellisé
Crème dessert praliné

JEUDI

Salade de thon

Sauté de canard
Purée de potiron

Tarte fine aux pommes

VENDREDI

Coleslaw

Raviole ricotta épinards
Sauce crevettes

Yaourt aux fruits bio

Fruit de saison



*Toutes les viandes servies à la cantine sont d'origine France

*Les menus pourront être susceptibles de modifications



MENUS

DU 21 AU 25 SEPTEMBRE 2026

LUNDI

Saucisson sec

Émincé de dinde cajun
Gnocchi

Yaourt vanille bio

Fruit de saison

MARDI

Feuilleté au comté

Couscous végétarien

Salade de fruits bio

Madeleine au chocolat

MERCREDI

Tzatziki

Paupiette
Haricots verts bio

Riz au lait bio

Fruit de saison

JEUDI

Salade de pommes de terre à
l'échalote

Poisson frais du jour
Ratatouille

Tarte poire amandine

VENDREDI

Tomates vinaigrette

Pâtes carbonara (lardons)

Fromage bio ou labellisé

Crème dessert au chocolat



*Toutes les viandes servies à la cantine sont d'origine France

*Les menus pourront être susceptibles de modifications



MENUS

DU 28 SEPTEMBRE AU 2 OCTOBRE 2026

LUNDI

Salade mexicaine

Sauté de poulet bio
Riz pilaf

Fromage blanc vanille
Fruit de saison

MARDI

Piémontaise

Poisson frais du jour
Choux fleur bio

Fromage bio ou labellisé
Fruit de saison

MERCREDI

Salade de concombres à la crème

Jambon grillé sauce champignons
Semoule bio

Fromage bio ou labellisé
Fruit de saison

JEUDI

Salade monégasque (pommes de terre, oeufs, anchois)

Sauté de porc au miel
Carottes rôties

Moelleux au chocolat

VENDREDI

Salade alsacienne (cervelas, tomates, gruyère, choux vert)

Pâtes bolognaise VG

Yaourt aux fruits bio
Fruit de saison



*Toutes les viandes servies à la cantine sont d'origine France

*Les menus pourront être susceptibles de modifications



MENUS

DU 5 AU 9 OCTOBRE 2026

LUNDI

Betteraves vinaigrette

Wok végétarien

Fromage bio ou labellisé

Compote bio

MARDI

Salade auvergnate (Salade verte, bleu, lardons, croûtons, tomates, noix)

Sauté de dinde tandoori
Semoule à l'indienne

Fromage blanc
Petit suisse aux fruits bio

MERCREDI

Salade de pommes de terre

Sauté de porc
Purée de choux fleur

Fromage bio ou labellisé
Compote bio

JEUDI

Salade fraîcheur (salade verte, tomates, concombres, maïs)

Nuggets sauce BBQ
Frites

Île flottante

VENDREDI

Céleri rémoulade

Poisson frais du marché
Duo carottes et panais

Yaourt à boire bio

Fruit de saison



*Toutes les viandes servies à la cantine sont d'origine France

*Les menus pourront être susceptibles de modifications