



MENUS DE LA CANTINE SEPTEMBRE 2025



		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
S E M A I N E 1	Jour	1	2	3	4	5
	Entrée	Salade verte	Pâté cabane	Avocat thon mayonnaise	Piémontaise poulet	Carottes râpées
	Plat	Poisson pané / riz au curry	Saucisse grillée / flageolets	Hachis Parmentier	Poulet grillé / poêlée provençale	Boules de bœuf / spaghettis Bolognaise
	Dessert	Flan	Fromage – fruit	Compote – gâteau	Glace	Salade de fruits
S E M A I N E 2	Jour	8	9	10	11	12
	Entrée	Friand emmental	Salade verte	Œuf mimosa	Tarte à la tomate	Salade de haricots verts
	Plat	Poisson / ratatouille	Lasagnes Bolognaise	Quenelle de veau / printanière de légumes	Sauté de poulet / riz basmati	Rôti de porc / macaronis au gratin
	Dessert	Yaourt bio vanille	Tarte aux fruits	Petit Suisse	Fromage – fruit	Yaourt aromatisé
S E M A I N E 3	Jour	15	16	17	18	19
	Entrée	Salade verte	Pizza royale	Velouté de courgettes	Feuilleté emmental	Macédoine de légumes
	Plat	Sauté de porc / haricots blancs	Steack haché / ébly sauce tomate	Escalope de dinde / carottes Vichy	Filesine de colin / riz à l'Espagnole	Cordon bleu / pommes de terre robe des champs
	Dessert	Île flottante	Fromage – fruit	Crème vanille	Compote – gâteau	Yaourt bio abricot
S E M A I N E 4	Jour	22	23	24	25	26
	Entrée	Taboulé	Salade verte	Salade tomates mozzarella	Cake courgettes chèvre	Salade de betteraves
	Plat	Chausson Bolognaise / haricots beurre	Poulet Basquaise / riz basmati	Croque monsieur maison / beignet de chou fleur	Poisson pané / poêlée campagnarde	Coustellous / petits pois
	Dessert	Fromage – fruit	Liégeois chocolat	Gâteau semoule	Fromage – fruit	Crème vanille
S E M A I N E 5	Jour	29	30			
	Entrée	Salade verte	Quiche			
	Plat	Côte de porc / macaronis au gratin	Blanquette de la mer / riz			
	Dessert	Biscuit roulé fraise	Fromage – fruit			