



Menus cantine scolaire

Menus automne : SEMAINE 44 du 27/10/2025 au 31/10/2025

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Salade de pommes de terre (V)	Salade de lentilles, feta, tomates confites (V,L)	Concombre en vinaigrette (V)	Salade de carottes en vinaigrette (V)	Velouté de poireaux et pommes de terre (L,S)
Plat	Veau braisé à la Provençale (V)  Purée de légumes (L)	Couscous de légumes (S) Semoule aux épices (G)	Saucisse grillée, sauce « Basquaise »*  Coquillettes semi complètes (G)	Sauté de poulet à l'indienne (S)  Riz de Camargue Biryani	Filet de poisson vapeur (P)  Epinards à la crème (L,S)
Produit laitier		Fromage blanc (L) 	Emmental (L)	Crème dessert à la vanille (L)	Tomme (L) 
Dessert	 Banane	Salade fruits frais	Cake au citron (L,O,G)		 Fruit du moment à croquer

Les allergènes sont renseignés en fonction des recettes confectionnées en cuisine mais peuvent contenir d'autres traces d'allergènes,

*Substitution steak végétal

A : arachide / C : crustacé / Ce : céleri /
FC : fruits à coques / G : gluten / L : lactose /
Lu : lupin / M : moutarde / O : œufs /
P : poisson / S : soja / V (vinaigrette) :

S,P,M

Nos menus sont : cuisinés sur place, de saison, faits maison et composés d'ingrédients essentiellement issus de l'agriculture bio et locale.
Nous apportons un soin particulier à la sélection de nos producteurs

Origine des viandes bovines, porcines, ovines et volailles : France

Aide UE à destination des écoles

