



Menus cantine scolaire



2

Menu d'été : semaine 36 du 31/08/2026 au 04/09/2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Carottes râpées (V)	Salade de pommes de terre (V)	Salade verte (V)	Haricots verts en salade (V)	Concombres en salade (V)
Plat	Mijoté de poulet aux olives (S) Penne semi complète (G)	Falafels sauce yaourts menthe (G,L,O) Carottes embeurrées (L)	Sauté de volaille basquaise (S) Riz de Camargue à l'étuvé	Sauté de porc curry coco (G, O, P, S) Bouलगour	Filet de merlu pané, (G,O,P) Printanière de légumes
Produit laitier	Emmental râpé (L)	Saint Paulin (L)	Fromage frais (L)	Babybel (L)	Yaourt vanille (L)
Dessert	Compote de saison	Cake aux fruits de saison	Salade de fruits de saison	Fruit à croquer	Biscuit palmier (G,L,O)

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

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,

IM

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





Menus cantine scolaire



3

Menu d'été : semaine 37 du 07/09/2026 au 11/09/2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Houmous (S)	Raïta (concombre, tomate, fromage blanc, menthe) (L,M,S)	Tarte fine à la tomate (G,M,L,O)	Salade verte et tomates (V)	Melon
Plat	Quiche au fromage (G,L,O) Ratatouille (S)	Couscous pois chiche agneau légumes (S) Semoule aux épices (G)	Filet de poulet mariné (S,M,P) Blé aux légumes (G)	Cheeseburger du chef (G,L,M,O) PDT sautées	Pavé de colin à la florentine (L,G,P) Riz de Camargue
Produit laitier	Kiri (L)	Brie (L)	Fromage de chèvre (L)	Fromage frais aux fruits (L)	Gouda (L)
Dessert	Yaourt aux fruits (L)	Pastèque	Melon	Mr Freeze	Mousse aux fruits de saison (L,O)

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

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

Aide UE à destination des écoles



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





Menus cantine scolaire



4

Menu d'été : semaine 38 du 14/09/2026 au 18/09/2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Salade tex mex aux haricots rouge (V)	Salade verte et croutons (V)	Salade de pâtes aux légumes (G,V)	Concombre à la crème (L,M)	Melon
Plat	Sauté de poulet la crème de basilic (S,L,G) Purée de courgette (L,S)	Tomate farce végétale (G,,L) Riz de Camargue	Croque monsieur (G) Salade verte	Sauce bolognaise au bœuf (S) Coquillettes (G)	Colin meunière (G,L) Pomme de terre rôties
Produit laitier	Liégeois chocolat (L)	Fromage frais (L)	Yaourt sucré (L)	Emmental râpé (L)	Edam (L)
Dessert	Banane	Clafoutis aux fruits de saison (G,L,O)	Biscuit palmier (G,L)	Salade de fruits au sirop	Compote de fruits de saison

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

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

Aide UE à destination des écoles



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





Menus cantine scolaire



5

Menu d'été : semaine 39 du 21/09/2026 au 25/09/2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Salade de chou fleur (V)	Salade de riz aux crudités (G,V)	Houmous (G,S)	Cœuf dur mayonnaise (M,O)	Salade de tomates et maïs (V)
Plat	Rougail Saucisse (S) Riz Camargue	Sauté de poulet façon stroganoff (G,S) Petit pois carottes	Quiche Lorraine (O,L) Brocolis au beurre (L)	Gnocchis sauce aux légumes, façon Napolitaine Gratiné (G,L,S)	Brandade de poisson (P, G,L) Pomme de terre rôties (G)
Produit laitier	Gouda (L)	Flan caramel (L)	Yaourt sucré (L)	Fromage frais (L)	Tomme (L)
Dessert	Compote	Fruit de saison	Fruit de saison	Pastèque	Salade de fruits au sirop

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

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

Aide UE à destination des écoles

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

