

MENUS CANTINE DU 1 SEPTEMBRE AU 3 OCTOBRE 2025

	Semaine du 1/09 au 5/09/2025	Semaine du 8 au 12/09/2025	Semaine du 15 au 19/09/2025	Semaine du 22 au 26/09/2025	Semaine du 29/09/2025 au 3/10/2025
LUNDI	Melon Burger Chips Yaourt à boire Glace à l'eau (Mister freeze)	Salade verte Boulettes de bœuf à la tomate Semoule Fromage blanc BIO * Confiture de fraises	Salade verte Sauté de dinde au curry Riz Camargue IGP Fromage SIQO * Glace	Salade de tomates et mozzarella Lasagne "maison" (Courgettes, carottes et bœuf) Fromage SIQO * Fruit	Concombres en salade Sauté de porc aux olives Boulgour BIO * Yaourt nature BIO *
MARDI	Salade verte Chili sin carne Riz de Camargue IGP Fromage blanc BIO *	Melon Dahl de lentilles corail Riz de Camargue IGP Flan chocolat "maison"	Taboulé frais "maison" Flan de légumes "maison" Salade verte Fromage blanc SIQO * Fruit	Salade verte & œuf mayonnaise Couscous de légumes Semoule et pois chiches Fromage blanc BIO * Miel	Salade verte Spaghettis Bolognaise de lentilles Crème dessert BIO *
MERCREDI	Salade de tomates et mozzarella Kefta au poulet Courgettes sautées Petits suisses aux fruits	Concombres en salade Steak haché Pommes de terres et carottes sautées Fruit	Melon Saucisse de Toulouse Gratin d'aubergines à la tomate Tarte aux pommes	Pizza "maison" Rôti de veau au jus Haricots beurre persillés Fruit	Brocolis en salade et fêta AOP Jambon grillé Purée de potimarron BIO Yaourt aux fruits
JEUDI	Salade de lentilles, tomates et cervelas Nuggets de poulet plein filet Haricots verts persillés Fromage SIQO * Compote de pommes HVE	Céleri rémoulade Axoa de veau Macaronis Yaourt nature BIO *	Salade de tomates et mozzarella Rôti de bœuf Flageolets et ses carottes Fromage blanc BIO *	Concombres en salade Rougail saucisse Riz de Camargue IGP Yaourt nature BIO *	Salade de tomates et mozzarella de Blanquette de veau Semoule Fromage SIQO * Fruit
 VENDREDI	Concombres en salade Filet de colin meunière Petits pois / carottes Yaourt nature BIO *	Salade de haricots verts et thon Dos de cabillaud sauce beurre blanc Purée de carottes, navets, céleri et PDT Fromage SIQO * Glace	Salade de haricots blancs, tomates et cervelas Poisson pané Carottes vichy Fromage SIQO * Fruit	Salade piémontaise "maison" Filet de merlu aux épices douces Ratatouille Flan "maison"	Carottes râpées Paëlla poisson "maison" Fromage blanc BIO * Confiture d'abricots

RAPPELS : Ceci est un projet de menus. Il pourra être modifié selon le stock et les approvisionnements ;

Origine de nos viandes : **nées, élevées, abattues en France** ; Nos poissons sont certifiés « **MSC** » **pêche durable**;

Pour les enfants de moins de 5 ans nous utilisons des fromages au lait pasteurisé ou ayant subi une cuisson selon les recommandations de l'autorité sanitaire.

* "Aide UE à destination des écoles"

