

MENU DE LA CANTINE



SEMAINE DU 29 SEPTEMBRE 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade piémontaise Roti de porc au jus Gratin de brocolis BIO Vache qui rit Compote BIO pomme vanille	Salade de maïs BIO et concombre Oeuf à la coque Frites Mimolette à croquer Crème dessert praliné		Tomate basilic Lasagne bolognaise Tomme noire Tarte au chocolat	Haricots verts CE2 vinaigrette Filet de lieu à l'italienne Riz BIO Yaourt BIO à boire à la vanille Pomme rouge

SEMAINE DU 06 OCTOBRE 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de quinoa BIO Pulpetti de bœuf Carottes BIO et petits pois au jus Fromage blanc sucré Raisin	Céleri rave vinaigrette Chipolata Label Rouge Purée de pomme de terre Brie Compote à la pêche		Légumes ensoléillés Coquilletes BIO façon mac and cheese Fromage râpé Leerdammer mini Tartes aux pommes BIO	Poisson aux céréales Pomme de terre, haricots verts CE2 Yaourt nature BIO Orange





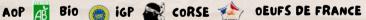


















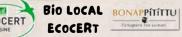
























MENU DE LA CANTINE



SEMAINE DU GOÛT

Nouveaux produits et nouvelles recettes dans vos assiettes

SEMAINE DU 13 OCTOBRE 2025

HALLOWEEN	

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Houmous Lasagne ricotta, chèvre, épinards Gouda rond Liégeois aux fruits	Arancini cacio e pepe Roti de veau sauce crème moutarde Flan au brocolis BIO Fromage blanc aux fruits Fruit		Cil de sorcière Purée d'insectes aux ailes de chauves-souris Fromage putréfié Crème au sang de vampire	Carottes râpées vinaigrette Croquettes de poisson ail et fines herbes Coquillettes BIO semi complète Fromage râpé
	F1 01T		BONAPPITITU Parlageons nos saveus	Picon Compote pomme châtaigne





Oeuf dur BIO au jus de betterave, Hachis parmentier de patate douce, Tomme et Pannacotta à la fraise

















(A) IGP (CORSE) OEUFS DE FRANCE



CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE DE NIVEAU 2



MANGHJEMU





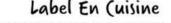












Le label des cantines bio, locales, saines et durables