










MENU DE LA CANTINE








Primaire • Septembre - Octobre

SEMAINE 1






LUNDI

- **Taboulet vert**
(1)   
- **Bolognaise de soja**
(1) (5) (6) (9) 
- **Poêlée ratatouille**
(1)
- **Yaourt nature**
(7)  
- **Prune**


MARDI

- **Tomate Concombre Feta**
(7) (10) (12)  
- **Poisson blanc sauce Aurore**
(1) (4) (7) (9)
- **Blé gourmet**
(1) (7)
- **Assiette de fromage**
(7)    
- **Compote de pommes**


JEUDI


- **Melon**
  
- **Filet de dinde forestière**
(1) (7)  
- **Jus de base pour les sautés**
(1) (7) (9)
- **Haricots beurre**
(7)
- **Babibel mini**
(7)
- **Tarte aux pommes**
(1) (3) (5) (7) 

VENDREDI






- **Iceberg Surimi Maïs**
(1) (2) (4) (10) (12)
- **Roti de veau**
(1) (7) 
- **Gratin dauphinois**
(3) (7)
- **Brie**
(7)   
- **Nectarine**

SEMAINE 2

LUNDI

- **Betterave**
(10) (12)   
- **Poisson blanc crème de champignons**
(1) (4) (5) (7) (9) 
- **Carottes vichy**
(7)
- **Riz au lait pot**
(7)  
- **Prune**

MARDI

- **Maquereaux escabèche**
(12) (13)
- **Saucisse de volaille**
 
- **Petits pois**
(7)
- **Camembert**
(7)   
- **Pêche**

JEUDI

- **Pastèque**
- **Sauté de porc**
(2) (4) (7) (13)   
- **Flageolets**
(7)  
- **Comté**
(7)   
- **Glace**
(1) (5) (6) (7) (8)

VENDREDI

- **Carottes râpées**
(12) (13)   
- **Vinaigrette jus d'orange**
(10) (12)
- **Steack haché veau**
(1) (3) (5) (6) (7) 
- **Haricots beurre**
(7)
- **Pomme Rosties**
- **Cocktail de fruits**



MENU DE LA CANTINE

Primaire • Septembre - Octobre

SEMAINE 3

LUNDI

- Salade d'haricots vert maïs tomates (10) (12)
- Galette végétarienne chevre tomate (1) (3) (7)
- Salade verte batavia (10) (12)
- Gruyère emmental bloc (7)
- Mousse chocolat (7)

MARDI

- Salade de blé emmental et surimi (1) (2) (4) (10) (12)
- Côte de porc
- Poêlée aux 4 légumes (7)
- Poire

JEUDI

- Tomate Maïs Fromage (7) (10) (12)
- Roti de boeuf (1) (7)
- Haricots verts (7)
- Camembert (7)
- Eclair vanille (1) (3) (6) (7) (8)

VENDREDI

- Avocat vinaigrette (10) (12)
- Poisson sauce Suchet (1) (4) (5) (7) (9)
- Riz créole (7)
- Biscuit
- Raisin noir

SEMAINE 4

LUNDI

- Iceberg thon tomate (4) (10) (12)
- Poisson limande meunière (1) (4)
- Poêlée de légumes grillés au pesto
- St Nectaire (7)
- Riz au lait (7)

MARDI

- Macédoine de légumes mayonnaise (3) (9) (10)
- Sauté de mouton (1) (2) (4) (5) (9) (11) (13)
- Sauce de base pour les sautés (1) (7) (9)
- Semoule (1)
- Yaourt nature (7)
- Banane

JEUDI

- Salade verte au comté (7) (10) (12)
- Vinaigrette jus d'orange (10) (12)
- Escalope viennoise (1)
- Pomme de terre vapeur (1) (5) (7)
- Compote de pommes

VENDREDI

- Concombre à la crème (7)
- Poisson blanc crème de poireaux (1) (4) (7)
- Printanière de légumes (7) (9)
- Fromage de chèvre
- Tarte aux pommes (1) (3) (5) (7)









MENU DE LA CANTINE









Primaire • Septembre - Octobre

SEMAINE 5







LUNDI

- Rillettes de thon
(4) (7)
- Sauté de volaille
(2) (4) (7) (13)   
- Salsifis beurre aillé
(7)
- Petit suisse sucré
(7)
- Raisin blanc
  

MARDI

- Melon
  
- Roti de Porc cuisson évolutive
(1) (7)   
- Purée de pomme de terre
(7)  
- Iles flottantes
(3) (7)

JEUDI







- Quiche fromage
(1) (3) (7)
- Poisson blanc crème safranée
(1) (4) (5) (7) (9) 
- Choux-fleur au gratin
(1) (7)  
- Pomme
  

VENDREDI










- Salade de Lentilles carottes
(10) (12)   
- Sauté de bœuf
(2) (4) (5) (9) (13)   
- Pâtes torti
(1) (7) 
- Saint Paulin
(7)   
- Cocktail de fruits

SEMAINE 6







LUNDI

- Radis beurre
(7) 
- Emincé de dinde au curry
(1)   
- Riz créole
(7)  
- Biscuit

- Yaourt nature
(7)   


MARDI

- Macédoine de légumes mayonnaise
(3) (9) (10)
- Couscous de légumes
(9)  
- Semoule
(1)
- Assiette de fromage
(7)    
- Raisin noir
  

JEUDI

- Iceberg Surimi Maïs
(1) (2) (4) (10) (12)
- Poisson blanc crème de poivron rouge
(1) (4) (7)  
- Poêlée ratatouille
(1)
- Chevre frais
(7)   
- Compote de pomme


VENDREDI

- Melon
  
- Buffet de hors d'oeuvres
(1) (7) (10)
- Rôti de Porc
(1) (7) 
- Poêlée campagnarde
(7)
- Vache qui rit
(7)
- Kiwi
  



MENU DE LA CANTINE

Primaire • Septembre - Octobre

SEMAINE 7

LUNDI

- **Betterave**
(10) (12)
- **Tajine de mouton**
(1) (2) (4) (5) (9) (11) (12) (13)
- **Poêlée de légumes grillées au pesto**
- **Camembert**
(7)
- **Poire**

MARDI

- **Salade de pommes de terre tomates**
(3) (10) (12)
- **Poisson blanc crème de champignons**
(1) (4) (5) (7) (9)
- **Carottes vichy**
(7)
- **Fromage frais**
(7)
- **Mousse au chocolat**
(7)

JEUDI

- **Concombre à la crème**
(7)
- **Bolognaise de soja**
(1) (5) (6) (9)
- **Pâtes tricolores**
(1) (7)
- **Edam portion**
(7)
- **Raisin blanc**

VENDREDI

- **Chou carotte coleslaw**
(3) (7) (10) (12)
- **Rôti de boeuf**
- **Gratin dauphinois**
(3) (7)
- **Saint Paulin**
(7)
- **Cocktail de fruits**








LÉGENDE

Labels • Origines • Allergènes

Labels :

- | | |
|--|--|
|  Label Rouge |  Produits à la ferme |
|  BIO |  Issue du commerce équitable |
|  AOP |  Local |
|  IGP |  Bleu Blanc Coeur |
|  Spécialité Traditionnelle Garantie (STG) |  VBF |
|  Haute Valeur Environnementale (HVE) |  Circuit court |
|  Pêche durable |  Durable |
|  AOC |  Volaille française |
|  MSC |  Fait maison |
|  RUP |  Laits et fruits à l'école |

Origines :

-  **Boeuf**
-  **Veau**
-  **Porc**
-  **Agneau/mouton**
-  **Volaille**

i Origine des viandes à renseigner conformément à la réglementation :

- Si l'animal est né, élevé et abattu dans le même pays, la mention « Origine : France » (ou le pays concerné) suffit
- Si ces étapes ont eu lieu dans des pays différents, il faut indiquer les pays de naissance, d'élevage et d'abattage

Allergènes :

- | | |
|--|--|
| 1 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, kamut ...) | 8 Fruits à coque (amandes, noisettes, noix ...) |
| 2 Crustacés et produits à base de crustacés | 9 Céleri et produits à base de céleri |
| 3 Oeufs et produits à base d'oeufs | 10 Moutarde et produits à base de moutarde |
| 4 Poissons et produits à base de poissons | 11 Graines de sésame et produits à base de graine de sésame |
| 5 Arachides et produits à base d'arachides | 12 Anhydride sulfureux et sulfites (>10 mg/kg ou l) |
| 6 Soja et produits à base de soja | 13 Lupin et produits à base de lupin |
| 7 Lait et produits à base de lait (y compris lactose) | 14 Mollusques et produits à base de mollusques |