



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)
- Compotte 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

- **Chouw 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



BIO



AOP



IGP



Spécialité Traditionnelle Garantie (STG)



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Pêche durable



AOC



MSC



RUP



Produits à la ferme



Issue du commerce équitable



Local



Bleu Blanc Coeur



VBF



Circuit court



Durable



Volaille française



Fait maison



Laits et fruits à l'école

Origines :



Boeuf



Veau



Porc



Agneau/mouton



Volaille



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 ...)

2

Crustacés et produits à base de crustacés

3

Oeufs et produits à base d'oeufs

4

Poissons et produits à base de poissons

5

Arachides et produits à base d'arachides

6

Soja et produits à base de soja

7

Lait et produits à base de lait (y compris lactose)

8

Fruits à coque (amandes, noisettes, noix ...)

9

Céleri et produits à base de céleri

10

Moutarde et produits à base de moutarde

11

Graines de sésame et produits à base de graine de sésame

12

Anhydride sulfureux et sulfites (>10 mg/kg ou l)

13

Lupin et produits à base de lupin

14

Mollusques et produits à base de mollusques