



Menu de cantine : septembre 2025



Lundi 31	Mardi 01	Jeudi 03 	Vendredi 04
	Melon Boulettes au bœuf VBF stroganoff Pommes rissolées Mousse au chocolat Madeleine	Tomates bio Jambon grill HVE sauce Dijonnaise Riz bio Emmental bio Fruit frais bio	Emincé bicolore Gratin de pâtes ratatouille et fromage Edam Compote de pommes HVE
Lundi 07 	Mardi 08	Jeudi 10	Vendredi 11
Salade de pomme de terre, maïs, tomate Vinaigrette Poulet LNA FR à l'indienne Petits pois Yaourt aromatisé Galette Saint Michel	Salade Chef (carottes, tomates, maïs, salade verte) Pavé de poisson blanc MSC dieppoise Riz Petit suisse aux fruits Fruit frais	Salade de lentilles et légumes Jambon blanc HVE froid Macaronis au fromage Vache picon Ile flottante crème anglaise	Melon Croustillant fromager Purée de carottes Camembert Fruit frais
Lundi 14	Mardi 15	Jeudi 17	Vendredi 18 
Boulgour petits pois maïs vinaigrette Cordon bleu de volaille Haricots verts Gouda Yaourt velouté au fruit	Salade Chef (carottes, tomates, maïs, salade verte) Raviolinis ratatouill Coulommiers Liégeois vanille	Carottes râpées Rôti de porc HVE froid Salade de pommes de terre façon piémontaise Saint Paulin Beignet fourré	Concombres tomates et maïs bio Quiche lorraine Purée d'épinards et pommes de terre Bio Petit suisse aux fruits bio Fruit frais bio
Lundi 21	Mardi 22	Jeudi 24	Vendredi 25 
Médailon de surimi MSC mayonnaise Fricassé de volaille nouvelle agriculture thym citron Macaronis Camembert Compote de poire	Concombres nature Saucisse de Toulouse HVE Frites au four Yaourt aromatisé Galette St Michel bio	Carottes râpées Aiguillettes de blé panées Purée de pommes de terre Petit suisse sucré Fruit frais	Tomates bio Pavé de poisson blanc MSC sauce crustacé Choux fleurs persillés bio Emmental bio Fromage blanc aux fruits bio

AVIS AUX PARENTS : les annulations et/ou inscriptions à la cantine doivent être effectuées **48 heures à l'avance avant 10h, jours ouvrés** sur le portail famille pour permettre au traiteur de s'organiser. Merci de votre compréhension.