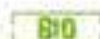




MENU DE SEPTEMBRE 2026



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 01 septembre au 05 septembre		Toast brie miel/salade Tomates farcies/riz Raisin	Concombres Poisson sauce poivron/Semoule Fromage Prunes	Quiche au fromage/Salade Steak haché végétarien sauce maison/brocolis Flan caramel
Du 07 septembre au 11 septembre	Tranche de melon Pizza champignons poivrons Gruyère Panna cotta fruits rouges	Radis beurre Boulettes d'agneau à la marocaine/semoule Abricot	Crêpes fromage Poisson pané sauce citron Courgettes/riz Compote pomme / framboise	Carottes râpées Rôti de porc / coquillettes Fromage Yaourt aux fruits
Du 14 septembre au 18 septembre	Duo betterave / feta Escalope / poulet Frites Poire	Salade/mimolette/concombre Hachis parmentier Fromage blanc	Œuf mimosa Gratin courgettes / Pomme de terre Cake au chocolat/crème anglaise	Coleslaw Poisson sauce beurre blanc Riz aux lentilles corail Cocktail de fruits
Du 21 septembre au 25 septembre	Salade César Paupiette petit pois-carottes Camembert Pommes	Salade de tomates Poisson/poireaux à la crème Ébly Crème dessert	Salade de cervelas Rôti de porc mariné BBQ Purée de carottes/pomme de terre Reine-Claude	Radis / beurre Lasagnes légumes d'été Salade verte Yaourt aux fruits
Du 28 septembre au 29 septembre	Céleri rémoulade, noix Feuilleté emmental Salade lentilles Yaourt vanille	Salade de thon/tomates/maïs Pâtes bolognaises Courgettes et tomates Nectarines	Tartine de pâté Sauté de volaille /pâtes- haricots verts Yaourt aux fruits	Toast chèvre miel/salade Saumon sauce vanille Printanière de légumes Fruit de saison



Les légumes servis à la cantine sont majoritairement issus de l'Agriculture Biologique (dans la limite des capacités d'approvisionnement de notre fournisseur).



Les viandes sont exclusivement d'origine française et labellisées autant que possible.



Fait maison

A savoir : Le service se réserve le droit de modifier les menus en cas de problème d'approvisionnement