

MENUS CANTINES SCOLAIRES

Toutes les viandes sont d'origines Françaises sauf exception noté dans les menus

	Du 13 au 17 Octobre 2025		Du 3 au 7 Novembre 2025
Lundi	Émincé de Chou Rouge Cuisse de Poulet VF Pommes Rissolées Croc Lait Bio  Fruit de Saison	V A C A N	Chou-Fleur Sauce Cocktail   Rôti de Porc Bio Plat au Four Saint Herbleu  Fruit de Saison
Mardi	Tomates Mozza    Crousti Fromage    Haricots verts Yaourt Aromatisé Local  Gâteau de Riz 	C E S D E L A	Velouté de Potimarron  Paleron de Bœuf Braisé Gratin de Courge    Yaourt Nature Sucré Local  Donuts d'halloween   
Jeudi	Salade Verte  Sauté de Veau Marengo Trofie Bio  Yaourt à Boire Bio  Fruit de Saison	T U O S	Œuf Mayonnaise    Tortellini Ricotta Epinard Bio    Bûche du Pilat  Fruit de Saison
Vendredi	Feuilleté    Dos de Colin Sauce Aurore   Brocoli Bûche du Pilat  Fruit de Saison	S A I N T	Flamiche    Beaufilet de Colin Pané    Carottes Vichy Fromage AOP  Fruit de Saison

Allergène	Loi Egalim
 Gluten	 Végétarien
 Crustacés	 Viande bovine Française
 Œuf	 Agricultures Biologiques
 Poisson	 Label Rouge
 Arachide	 Poisson issu d'une pêche
 Soja	 Filière Bleu Blanc Cœur
 Lait	 Produit Labélisé AOP – AOC ou IGP
 Fruit à Coques	 Fait Maison
 Céleri	 Pain de BOËN SUR LIGNON
 Moutarde	 Estampille Agrément
 Sésame	
 Sulfite	
 Lupin	
 Mollusque	

Des variantes aux menus pourraient survenir suivant les cours des denrées alimentaires et des effectifs.

Consommé le jour même