

MENUS CANTINES SCOLAIRES

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

	Du 9 au 13 Novembre 2026	Du 16 au 20 Novembre 2026
Lundi	Salade Bio  Poulet Rôti Pommes Sautées Fromage AOP  Far Breton   	Macédoine de Légumes   Sauté de Dinde Provençale Spaghetti   Fromage  Fruit de Saison
Mardi	Soupe de Légumes Bio Paleron de Bœuf Braisé Plat au Four Fromage AOP  Fruit de Saison	Mâche  Saucisson Plat Raclette  Yaourt Aromatisé  Poire Chocolat  

Jeudi	Salade de Lentilles  Omelette aux Herbes   Haricots Beurre Yaourt Nature Sucré  Fruit de Saison	Velouté de Courge Bio  Quenelle sauce Mornay    Brocoli Fromage AOP  Fruit de Saison
Vendredi	Quiche Lorraine    Cœur du Merlu Blanc  Carottes Vichy Fromage AOP  Fruit de Saison	Salade d'Endives  Dos de Colin Hollandaise    Riz Basmati Fromage AOP  Crumble Fruit Rouge  

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