



MENU DE LA CANTINE

Semaine du 07 au 11/09/2026



LUNDI 7/09	MARDI 8/09	MERCREDI 09/09	JEUDI 10/09	VENDREDI 11/09
Entrées Salade verte aux oignons doux Chou fleur à la crème et ciboulette Pamplemousse au sucre Pâté de campagne porc de Montagne Plats Principaux Boulette de veau sauce Chasseur Omelette nature Bio Foie de veau Accompagnements Coudes rayés au beurre Chou fleur persillé Fromages Camembert Bio Desserts Mousse au chocolat au lait Raisin rouge	Entrées Salade verte locale noix et raisins Radis beurre Feuilleté de la mer Salade de tortis au surimi Plats Principaux Ravioli au bœuf Rôti d'échine de porc au romarin Boulettes Thaï coriandre citronnelle Accompagnements Riz Pilaf Epinard béchamel Fromages Cantal AOP Desserts Yaourt nature Pêche jaune	RESTAURATION FERMÉE	Entrées Salade verte locale surimi et œuf dur Carotte râpée vinaigrette Salade d'haricots verts à l'emmental Salade d'ébly provençal Plats Principaux Cuisse de poulet au romarin Fallafels Véggie Napolitaine Saucisse de Strasbourg Accompagnements Boulgour bio au beurre Jeune Carotte au beurre Fromages Camembert au lait cru Desserts Paris Brest Banane	Entrées Salade mélange local Taboulé Libanais Betterave vinaigrette Pizza au fromage Plats Principaux Pavé de merlu Dieppois Bœuf mode aux carottes Cordon bleu Accompagnements Pomme de terre frite Haricots verts persillés Fromages Comté AOP au lait cru Desserts Yaourt aromatisé Pomme fuji Bio