

MENU CANTINE

OCTOBRE 2025

Lundi 29 septembre	Mardi 30 septembre	Mercredi 01 octobre	Jeudi 02 octobre	Vendredi 03 octobre
Soupe ou crudités Poulet cajun Légumes mexicains Riz jaune VÉGÉTARIEN Patate douce rôtie Légumes mexicain Riz jaune Fruit de saison	Soupe ou crudités Pâtes au pesto de brocoli Jeunes carottes Laitage	Soupe ou crudités Colin aux cornflakes Salade de haricots verts Pommes de terre vapeur VÉGÉTARIEN Omelette Salade de haricots verts Pommes de terre vapeur Fruit de saison	Salade irlandaise FOCUS MENU Shepherd's pie Petits pois VÉGÉTARIEN Parmentier végétarien Petits pois Irish apple cake	Soupe ou crudités Raviolis épinards Napolitaine Fromage Salade italienne Laitage
Lundi 06 octobre	Mardi 07 octobre	Mercredi 08 octobre	Jeudi 09 octobre	Vendredi 10 octobre
Soupe ou crudités Cube de dinde Lentilles cuisinées Boulghour VÉGÉTARIEN Butternut braisé Lentilles cuisinées Boulghour Fruit de saison	Soupe ou crudités Chipolata de veau & porc Épinards à la crème Dûchesses VÉGÉTARIEN Burger vegan Épinards à la crème Dûchesses Fruit de saison	Soupe ou crudités Schnitzel de volaille Courgettes Riz VÉGÉTARIEN Chakchouka aux œufs Courgettes Riz Fruit de saison	Soupe ou crudités Spaghettis à la bolognaise (haché vegan - légumes) Fromage Laitage	Soupe ou crudités Limande meunière Choux fleur polonaise Pommes de terre rissolées VÉGÉTARIEN Feuilleté au fromage Choux fleur polonaise Pommes de terre rissolées Fruit de saison

NB : menu susceptible de modifications

Menu adapté suivant l'âge des enfants



: menu végétarien



: contient du porc

MENU CANTINE

OCTOBRE 2025

Lundi 13 octobre	Mardi 14 octobre	Mercredi 15 octobre	Jeudi 16 octobre	Vendredi 17 octobre
Soupe ou crudités Kebab de volaille Salade de saison Concombre au yaourt Pain VÉGÉTARIEN Gyros végan Tomate cerise et concombre Sauce au yaourt Pain Fruit de saison	Salade crudités  Mac and cheese au cheddar Salade de saison Laitage	Soupe ou crudités Burger de poulet Compote de pommes Purée MAISON VÉGÉTARIEN Poivrons farçis Légumes du jour Purée MAISON Fruit de saison	Soupe ou crudités Pluma de porc Haricots beurre Patatas brava  VÉGÉTARIEN Tortillas Haricots beurre Fruit de saison	Soupe ou crudités Fish stick de cabillaud Macédoine de légumes Remoulade Pommes de terre natures VÉGÉTARIEN Tarte aux légumes provençal Macédoine de légumes Pommes de terre natures Fruit de saison
Lundi 20 octobre	Mardi 21 octobre	Mercredi 22 octobre	Jeudi 23 octobre	Vendredi 24 octobre
Soupe ou crudités Curry d'agneau Légumes de saison et lentilles corail Riz jasmin VÉGÉTARIEN Curry de quorn au coco Légumes de saison et lentilles corail Riz jasmin Fruit de saison	Soupe ou crudités  Omelette Salade César Grenailles rôties Laitage	Soupe ou crudités Pad thai Poulet VÉGÉTARIEN Pad thai aux légumes Fruit de saison	Soupe ou crudités Lieu MSC Méli-mélo de légumes et pois chiches Boulghour BIO VÉGÉTARIEN Aubergine à la feta Méli-mélo de légumes et pois chiches Boulghour BIO Fruit de saison	Potage citrouille  Lasagne MAISON (bœuf - légumes) VÉGÉTARIEN Lasagne MAISON végétarienne  Glace 

NB : menu susceptible de modifications

Menu adapté suivant l'âge des enfants



: menu végétarien



: contient du porc