



Menu de la cantine

C'est la rentrée !

SEPTEMBRE 2026



semaine	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 1 ^{er} sept au 04 sept	 C'EST LA RENTREE	Melon Pâtes au fromage Cordon bleu <i>Crème dessert</i>	Tomates vinaigrette Rôti de porc Haricots beurre <i>Laitage</i>	Terrine de campagne Poisson pané Ratatouille <i>Pâtisserie</i>
Du 07 sept au 11 sept	Concombre vinaigrette Tomates farcies <i>Crème dessert</i> Biscuit	Macédoine de légumes Sauté de porc à la crème Coquillettes <i>Laitage</i>	Mais thon vinaigrette Poulet rôti Petits pois et carottes Fromage Fruit	Saucisson à l'ail Dos de lieu sauce beurre citron Pommes vapeur Glace
Du 14 sept au 18 sept	Betteraves rouges vinaigrette Rosbif Gratin dauphinois <i>Laitage</i>	Menu végétarien Carottes râpées Pizzas aux légumes Compote	Melon, tomates, concombre et fêta Rôti de dinde Carottes Vichy <i>Crème dessert</i>	Rosette Beignets de calamars Pâtes à la tomate <i>Pâtisserie</i>
Du 21 sept au 25 sept	Salade Niçoise Nuggets de poulet Haricots verts <i>Crème dessert</i>	Duo de rémoulade Bœuf Bourguignon Frites Fruit	Feuilletés au fromage Escalope de porc Gratin de chou fleur <i>Laitage</i>	Mousse de canard Filet de colin meunière Purée de carottes Compote
Du 28 sept au 02 oct	Radis beurre demi sel Parmentier de canard <i>Laitage</i>	Tomates concombre vinaigrette Lasagnes au bœuf <i>Crème dessert</i>	Bonjour Octobre ! 	

Nos produits

Toutes nos viandes sont d'origine France

Nos fournisseurs locaux

Poisson Ribet-Beyrand (Limoges)

Volaille Ferme de Beauregard (St Priest s/Aixe)

Bœuf, porc, veau Ferme de Sargnat (St Martin le Vieux)



Liste des allergènes susceptibles d'être contenus dans les repas



Gluten



Crustacés



Œufs



Poisson



Moutarde



Soja



Céleri



Fruits à coque



Lait



Lupin



Mollusques



Sésame



SO₂



Arachides

Ces menus sont transmis à titre indicatif, ils peuvent varier en fonction des stocks et des livraisons.

Les produits indiqués en italique bleu sont BIO.