

MENUS DE LA CANTINE SCOLAIRE

Semaine du 1^{er} au 4 septembre 2026

LUNDI	Mardi	Jeu	Vendredi
	Aiguillettes de poulet pané aux cornflakes Frites Salade 	Salade de crozets 	Crêpe jambon - fromage
	Fromage 	Chipolatas Coquillettes Duo de courgettes 	Filet de poisson meunière Riz Carottes vapeur 
	Glace	Yaourt aromatisé 	Yaourt / Fruit 

Semaine du 7 au 11 septembre 2026

LUNDI	Mardi	Jeu	Vendredi
Betteraves rouge	Spaghetti bolognaise Emmental râpé 	Friand au fromage	Carottes râpées 
Boulettes d'agneau Semoule Légumes couscous	Fromage	Filet de poisson Pommes de terre vapeur Julienne de légumes 	Croustillant cheddar Boulgour à la tomate Haricots verts
Yaourt nature 	Gâteau au chocolat 	Panna cotta colis fruits rouges 	Yaourt / Fruit 

Semaine du 14 au 18 septembre 2026

LUNDI	Mardi	Jeu	Vendredi
Taboulé	Aiguillettes de poulet aux champignons Pommes de terre rissolées 	Céleri rémoulade aux pommes 	Macédoine de légumes
Paupiette de porc Purée Brocoli  	Fromage	Steak végétal Farfalles Gratin de choux fleurs 	Nuggets de filet de poisson Riz Fondue de poireaux 
Liégeois chocolat / vanille	Tarte à la crème 	Mousse chocolat	Yaourt / Fruit 

Semaine du 21 au 25 septembre 2026

LUNDI	Mardi	Jeu	Vendredi
Concombres à la crème 	Penne à la Carbonara Emmental râpé 	Salade de perles aux surimis 	Crêpe champignons
Cordon bleu Semoule Petits pois carotte		Parmentier au thon Courgettes vapeur  	Bouchées Mac and Cheese Ebly Duo de carottes 
Entremet chocolat	Gâteau au yaourt 	Petits suisses 	Yaourt / Fruit 

Les menus sont susceptibles de varier sous réserve des approvisionnements.

Liste des fournisseurs :

- EARL des Tilleuls
- Ets Pruvost Leroy
- EARL du Rosaire
- Au fournil de mon grand-père
- Transgourmet
- Sysco

Pour information, dans le menu de ces semaines, il est susceptible d'être présent des allergènes alimentaires de la liste ci-dessous.



Du producteur au consommateur



Produits frais



Fruits et légumes à l'école



Produits laitiers à l'école



Produits locaux



Fait maison