

OCTOBRE

2025



CANTINE



JEUDI 02 VÉGÉTARIEN

Salade verte, œuf, tomates
Raviolis au fromage sauce tomates
Muffin

VENDREDI 03

Pâté de campagne
Taboulé
Poisson pané
Pané fromager
Brocolis à la crème
Raisin blanc

LUNDI 06

Saucisson brioché
Tarte légumes
Poisson Bordelaise
Bâtonnets de l'océan
Chou-fleur persillé
Pomme

MARDI 07

Concombre
Paupiette de veau
Cordon végétal
Petit pois
Marbré choco maison

JEUDI 09

Nems de porc
Nems de légumes
Sauté de porc curry, coco
Egrené végétal curry coco
Riz Thaï
Ananas frais

VENDREDI 10 VÉGÉTARIEN

Taboulé
Omelette fromage maison
Jeune carottes sautées
Flamby

LUNDI 13

Surimi sauce cocktail
Salade de riz
Haut de cuisse de poulet
Escalope végétal
Haricots verts persillés
Fromage blanc local

MARDI 14

Céleri rémoulade
Sauté de veau Marengo
Steak végétal
Pâtes
Poire

JEUDI 16 VÉGÉTARIEN

Œuf mayonnaise
Steak fromager
Ratatouille
Banane

VENDREDI 17

Cake au fromage maison
Merlu sauce crevettes
Tenders végétal
Purée de potiron
Yaourt à boire

menus
classique &
végétarien

(Attention le menu peut varier en fonction des approvisionnements).
Toutes nos viandes comportant le sigle UE sont d'origine Union
Européenne, toutes les autres sont d'origines Française

