



Menu Cantine

OCTOBRE 2026

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les livraisons

LUNDI		05-oct	12-oct
		PANIER AU FROMAGE ● BOULETTES VÉGÉTALES GRATIN DE CHOU FLEUR / BÉCHAMEL ●● COMPOTE	CAROTTES RAPÉES ● CHIPOLATAS VÉGÉTALES GRATIN DE COURGETTES / POMMES DE TERRE ●● CRÈME CHOCOLAT ●
MARDI		06-oct	13-oct
		BETTERAVES ROUGES BIO ● SAUTÉ DE DINDE À LA CRÈME ● HARICOTS VERTS BIO FROMAGE CRÊPE SUCRÉE ●	MUFFIN AU FROMAGE ● RÔTI DE PORC DORÉ AU FOUR ● <i>AUJOURD'HUI ON GOÛTE AUX LÉGUMES OUBLIÉS</i> FROMAGE FRUIT ●
JEUDI	01-oct	08-oct	15-oct
	CÉLERI RÉMOULADE ● OMELETTE BIO RATATOUILLE / RIZ FROMAGE GÂTEAU AUX PÉPITES DE CHOCOLAT ●	ASSIETTE DE CHARCUTERIE PAËLLA AU POULET ● FROMAGE SALADE DE FRUITS ●● 	SALADE VERTE ● PÂTES CARBONARA ● YAOURT BIO
VENDREDI	02-oct	09-oct	16-oct
	CONCOMBRES À LA CRÈME ● PILONS DE POULET DORÉS ● POÊLÉE DE LÉGUMES ●● YAOURT	RADIS AU BEURRE ● HACHIS PARMENTIER ●● YAOURT	MENU HALLOWEEN BOL DE POTION MAGIQUE ●● DOIGTS DE SORCIÈRE PETITES TÊTES (PDT) FROMAGE GÂTEAU DU VAMPIRE ●

VACANCES DE LA TOUSSAINT



MENU Végétarien

*GEMRCN : Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition

- Élaboré en cuisine
- Fait maison
- Produit frais

Menu composé par les élèves de CM1/CM2 - Classe de Mme RIVIÈRE

S.I.Vo.M. DE SERMAISES

