



Menus cantine scolaire

du 13 au 17 octobre 2025

Semaine 42



LUNDI	MARDI 	JEUDI	VENDREDI
Concombre à la crème	Salade aux croûtons et fromage	Brocolis vapeur à la vinaigrette	Betteraves en cubes à la vinaigrette
Sauté de porc aux olives, céleris et pommes de terre vapeur	Couscous de légumes et semoule	Filet de poisson beurre citron et Tortis couleurs	Navarin d'agneau au butternut
Fromage	Liégeois au chocolat	Tarte tatin	Yaourt vanille
Fruits à la coupe			

Allergènes

Gluten
Crustacés
Œufs
Poisson
Arachide
Lait

Lupin
Céleri
Moutarde
Soja
Fruits à coques
Sulfites

Nos approvisionnements

Viandes : 100% françaises bœuf, veau, porc, agneau (Occitanie)
Charcuteries : 100% françaises fabrication locale
Pâtes et œufs : 100% Bio et local
Riz de Camargue labellisé IGP
Poissons issus de la pêche durable – MSC
Légumes frais de saison 100% local – produits label ferme
Fruits 100% origine France - sauf agrumes
Yaourts et fromage de chèvre 100% local et de la ferme

Les menus peuvent être modifiés, ils sont préparés sur place avec des produits frais et locaux selon la réglementation en vigueur : loi du 27/07/2010, décret et arrêté du 30/09/2011

