



MENU DE LA CANTINE MUNICIPALE

du 01 Septembre au 02 Octobre 2026

lundi 31 août	mardi 01 septembre	mercredi 02 septembre	jeudi 03 septembre	vendredi 04 septembre
VACANCES	Menu végétarien	rillettes	tomates vinaigrette	melon
	radis beurre	steak haché	rôti de porc	poisson du jour en sauce
	pané au blé-tomate-mozzarella et haricots	pommes noisette	poêlé de légumes de saison	riz
	fromage et fruit frais	yaourt	fromage et dessert	glace
lundi 07 septembre	mardi 08 septembre	mercredi 9 septembre	jeudi 10 septembre	vendredi 11 septembre
Menu végétarien	carottes râpées	melon et allumettes de jambon sec	tomates cerise	salade composée
œuf mayonnaise	sauté de porc curry	escalope de dinde et petits pois	émincé de bœuf	fileté tomates fish
tomates farcies végétariennes	purée	fromage	carottes	gratin de choux-fleurs
fruit	fromage blanc aux céréales	fruit	dessert	yaourt
lundi 14 septembre	mardi 15 septembre	mercredi 16 septembre	jeudi 17 septembre	vendredi 18 septembre
radis beurre	salade piémontaise	Menu végétarien	melon	concombre à la crème
crêpe garnie	rôti de dinde	tomates mozzarella	cuisse de poulet	pépité croustillante de poisson
salade	flageolets	spaghetti végétarienne	haricots verts	purée de carottes
yaourt	fromage blanc	fruit	dessert	glace
lundi 21 septembre	mardi 22 septembre	mercredi 23 septembre	jeudi 24 septembre	vendredi 25 septembre
betteraves vinaigrette	entrée chaude	rillettes	Menu végétarien	tomates
quiche kébab	émincé de dinde	blanquette de veau et salsifis	melon	pavé de saumon et riz
salade	carottes	fromage	chipo/merguez végétarienne	fromage
yaourt	entremet	fruit	dessert	fruit
lundi 28 septembre	mardi 29 septembre	mercredi 30 septembre	jeudi 01 octobre	vendredi 02 octobre
macédoine et thon mayonnaise	Menu végétarien	œuf surimi	entrée chaude	rosette et beurre
boulettes de bœuf	carottes râpées vinaigrette	chausson bolognaise et pâtes	rougail saucisse	poisson bordelaise
haricots verts	lasagnes de légumes grillés	fromage	fromage	julienne de légumes
fromage et fruit	yaourt	compote	dessert	fromage blanc

N.B. :

- * Les entrées et les légumes sont majoritairement des produits frais.
- * Les pâtisseries du Jeudi sont faites "maison".
- * Les fruits sont servis en fonction de leur maturité.

La 2ème Adjointe,
Aurélien JARRY