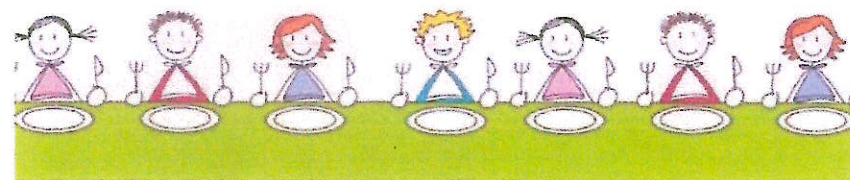




de la cantine Menu



OCTOBRE 2025

SEMAINE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 02 Au 03			Tomates féta Moules Frites Mousse chocolat	Crêpe jambon fromage Nuggets de volaille Haricot beurre Cocktail de pastèque
Du 06 Au 10	Rillettes de thon Biftecks Tortu tricolore Fromage Yaourt au citron	Quiche aux fromages Rôti de porc à la dijonnaise Petits pois carottes Clémentine	REPAS VEGETARIEN Salade de maïs Omelette de pomme de terre et champignon Fromage Banane	Saucisson à l'ail Brandade de morue Salade Eclair au chocolat
Du 13 Au 17	<i>Bienvenue en ITALIE</i> Jambon de parme Spaghetti carbonara Panna cotta au fruits rouges	<i>Bienvenue au Maroc</i> Concombres à la menthe Couscous Semoule et légumes Verrine au fromage blanc et orange fraîche	<i>Bienvenue en Asie</i> Nems de crevettes Sauté de volaille thaï Riz cantonnais Gâteau chinois	<i>Bienvenue en Amérique</i> Salade coleslaw Hamburger Pdt rissolées Sundae glacé

Des modifications peuvent avoir lieu en fonction des approvisionnements

LES BONS REPERES

	Produits locaux
	Bio
	Poisson frais
	Fait maison

LA
SEMAINE
DU
GOÛT

ALLERGENES POUVANT ETRE PRESENTS

Poisson	Soja	Lupin
Œufs	Céleri	Sulfites
Lait	Crustacés	Sésame
Gluten	Mollusque	Fruits à coques
Arachide	Moutarde	

Chaque enfant présentant une allergie reconnue, doit être inclus dans un PAI