










**Menus de la Cantine de
confectionnés par Corine
Semaine du 04/09/ 2023 au 08/09 2023
(sous réserve d'éventuelles modifications)**



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
TOMATE 9	SALADE DE RIZ 9 12		CAROTTE RAPEE 9 12	BETTERAVE 9
PÂTE BOLOGNAISE	SAUTE DE VEAU		LENTILLE AB	SAUCISSE
	PUREE 1		RIZ AU BEURRE	POMME DE TERRE AU FOUR
LAITAGE AB 1	BANANE		COMPOTE	FROMAGE FRUIT 1
Plats confectionnés avec des produits achetés en Local				
Fait Maison		BIO AB	Pêche durable MSC EKO	* surgelé
 Menus validés par une diététicienne diplômée d'Etat - VERONIQUE CHAMPOMIER				
Allergènes : ces plats contiennent les allergènes suivants :				
1- Lait et lactose 2 - Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut), 3 - Fruits à coque 4 - Poissons 5 - Mollusques 6 - Crustacés 7 - Céleri 8 - Œufs 9 - Moutarde 10 - Graines de sésame, 11 - Soja 12 - Anhydride sulfureux et sulfites 13 - Lupin 14 - Arachides				




**Menus de la Cantine de
confectionnés par Corine
Semaine du 11/09/ 2023 au 15/09/ 2023
(sous réserve d'éventuelles modifications)**



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI														
SALADE 9	MAQUEREAUX 4		BROCOLIS	CONCOMBRE 9														
BŒUF BOURGUIGNON	CUISSE DE POULET		 LENTILLE 8 OEUF	GRATIN DE POISSON 4														
SEMOULE 	JARDINIÈRE DE LEGUMES		HARICOT VERT*	 PÂTE														
LAITAGE 1 	FRUIT		LAITAGE FRUIT 1	PÂTISSERIE														
Plats confectionnés avec des produits achetés en Local																		
Fait Maison		BIO 	Pêche durable MSC 	* surgelé														
Menus validés par une diététicienne diplômée d'Etat - VERONIQUE CHAMPOMIER																		
Allergènes : ces plats contiennent les allergènes suivants :																		
<table border="0"> <tr> <td>1- Lait et lactose</td> <td>8 - Œufs</td> </tr> <tr> <td>2 - Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut),</td> <td>9 - Moutarde</td> </tr> <tr> <td>3 - Fruits à coque</td> <td>10 - Graines de sésame,</td> </tr> <tr> <td>4 - Poissons</td> <td>11 - Soja</td> </tr> <tr> <td>5 - Mollusques</td> <td>12 - Anhydride sulfureux et sulfites</td> </tr> <tr> <td>6 - Crustacés</td> <td>13 - Lupin</td> </tr> <tr> <td>7 - Céleri</td> <td>14 - Arachides</td> </tr> </table>					1- Lait et lactose	8 - Œufs	2 - Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut),	9 - Moutarde	3 - Fruits à coque	10 - Graines de sésame,	4 - Poissons	11 - Soja	5 - Mollusques	12 - Anhydride sulfureux et sulfites	6 - Crustacés	13 - Lupin	7 - Céleri	14 - Arachides
1- Lait et lactose	8 - Œufs																	
2 - Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut),	9 - Moutarde																	
3 - Fruits à coque	10 - Graines de sésame,																	
4 - Poissons	11 - Soja																	
5 - Mollusques	12 - Anhydride sulfureux et sulfites																	
6 - Crustacés	13 - Lupin																	
7 - Céleri	14 - Arachides																	

**Menus de la Cantine de
confectionnés par Corine
Semaine du 18/09/ 2023 au 22/09 / 2023
(sous réserve d'éventuelles modifications)**



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SAUCISSON	SALADE DE PÂTE 2		CELERI RAVE 7	CAROTTE RAPEE 9
SAUTE DE VEAU	SAUCISSE		POULET	FLAGEOLET
RIZ AU BEURRE	GRATIN DE COURGETTES 1		PUREE 1	BLE AUX CHAMPIGNONS 1 2
FRUIT	COMPOTE 1		CREME DESSERT FRUIT 1	PATISSERIE 8 2
Plats confectionnés avec des produits achetés en Local				
Fait Maison		BIO 	Pêche durable MSC 	* surgelé
 Menus validés par une diététicienne diplômée d'Etat - VERONIQUE CHAMPOMIER				
Allergènes : ces plats contiennent les allergènes suivants :				
1- Lait et lactose 2 - Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut), 3 - Fruits à coque 4 - Poissons 5 - Mollusques 6 - Crustacés 7 - Céleri 8 - Œufs 9 - Moutarde 10 - Graines de sésame, 11 - Soja 12 - Anhydride sulfureux et sulfites 13 - Lupin 14 - Arachides				



**Menus de la Cantine de
confectionnés par Corine
Semaine du 25/09/ 2023 au 29/09/ 2023
(sous réserve d'éventuelles modifications)**



LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
SALADE DE RIZ 	2	SALADE VERTE CROUTON	9			TOMATE	9	CONCOMBRE	9
COLIN MEUNIÈRE * 	4	SEMOULE 	2 9			POULET		JAMBON BLANC	
EPINARD*	1	CAROTTE PERSILLÉE				PURÉE		PÂTE AU BEURRE	
FRUIT		PÂTISSERIE				FROMAGE		LAITAGE 	1
<i>Plats confectionnés avec des produits achetés en Local</i>									
Fait Maison				BIO 		Pêche durable MSC 		* surgelé	
	Menus validés par une diététicienne diplômée d'Etat - VERONIQUE CHAMPOMIER								
Allergènes : ces plats contiennent les allergènes suivants :									
1- Lait et lactose 2 - Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut), 3 - Fruits à coque 4 - Poissons 5 - Mollusques 6 - Crustacés 7 - Céleri					8 - Œufs 9 - Moutarde 10 - Graines de sésame, 11 - Soja 12 - Anhydride sulfureux et sulfites 13 - Lupin 14 - Arachides				



**Menus de la Cantine de
confectionnés par
Semaine du 02/10 / 2023 au 06/10/ 2023
(sous réserve d'éventuelles modifications)**



LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
CELERI RAVE	7	LENTILLE 	9			CHOUX ROUGE	9	BROCOLIS	9
PÂTE CARBONARA 	1 2	SAUTE DE VEAU				BLE AUX CHAMPIGNONS	4	RÔTI DE PORC	
		CAROTTE PERSILLEES				FLAGEOLET	2	PETIT POIS POMME DE TERRE	
LAITAGE 	1	FRUIT				GLACE	1	LAITAGE POMME	1
Plats confectionnés avec des produits achetés en Local									
Fait Maison				BIO 		Pêche durable MSC 		* surgelé	
	Menus validés par une diététicienne diplômée d'Etat - VERONIQUE CHAMPOMIER								
Allergènes : ces plats contiennent les allergènes suivants :									
1- Lait et lactose 2 - Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut), 3 - Fruits à coque 4 - Poissons 5 - Mollusques 6 - Crustacés 7 - Céleri					8 - Œufs 9 - Moutarde 10 - Graines de sésame, 11 - Soja 12 - Anhydride sulfureux et sulfites 13 - Lupin 14 - Arachides				



**Menus de la Cantine de
confectionnés par
Semaine du 09/10/ 2023 au 13/10/ 2023
(sous réserve d'éventuelles modifications)**









LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE VERTE CROUTONS 9	MAQUEREAUX TOMATE 1		BETTERAVE OEUF DUR 9 8	CHOUX CHINOIS 9
BOEUF BOURGUIGNON	POULET		PÂTE AU BEURRE 2	GRATIN DE POISSON 1 4
JARDINIÈRE DE LÉGUMES	HARICOT VERT RIZ			
LAITAGE 1	FRUIT		LAITAGE FRUIT 1 2 8	PÂTISSERIE
Plats confectionnés avec des produits achetés en Local				
Fait Maison		BIO	Pêche durable MSC	* surgelé
Menus validés par une diététicienne diplômée d'Etat - VERONIQUE CHAMPOMIER				
Allergènes : ces plats contiennent les allergènes suivants :				
1- Lait et lactose 2 - Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut), 3 - Fruits à coque 4 - Poissons 5 - Mollusques 6 - Crustacés 7 - Céleri 8 - Œufs 9 - Moutarde 10 - Graines de sésame, 11 - Soja 12 - Anhydride sulfureux et sulfites 13 - Lupin 14 - Arachides				



**Menus de la Cantine de
confectionnés par
Semaine du 16/10/ 2023 au 20/10/ 2023
(sous réserve d'éventuelles modifications)**



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI														
SAUCISSON	LENTILLE 		CHOUX ROUGE	SALADE VERTE CROUTON														
	9		9	12														
RÔTI DE VEAU	SAUCISSE		POULET	RIZ CAROTTE PERSILLÉE														
POMME DE TERRE	CHOU FLEUR		 PÂTE AU BEURRE															
			2															
FRUIT	LAITAGE 		FLAN	PÂTISSERIE														
			1 8	8														
Plats confectionnés avec des produits achetés en Local																		
Fait Maison		BIO 	Pêche durable MSC 	* surgelé														
	Menus validés par une diététicienne diplômée d'Etat - VERONIQUE CHAMPOMIER																	
Allergènes : ces plats contiennent les allergènes suivants :																		
<table border="0"> <tr> <td>1- Lait et lactose</td> <td>8 - Œufs</td> </tr> <tr> <td>2 - Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut),</td> <td>9 - Moutarde</td> </tr> <tr> <td>3 - Fruits à coque</td> <td>10 - Graines de sésame,</td> </tr> <tr> <td>4 - Poissons</td> <td>11 - Soja</td> </tr> <tr> <td>5 - Mollusques</td> <td>12 - Anhydride sulfureux et sulfites</td> </tr> <tr> <td>6 - Crustacés</td> <td>13 - Lupin</td> </tr> <tr> <td>7 - Céleri</td> <td>14 - Arachides</td> </tr> </table>					1- Lait et lactose	8 - Œufs	2 - Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut),	9 - Moutarde	3 - Fruits à coque	10 - Graines de sésame,	4 - Poissons	11 - Soja	5 - Mollusques	12 - Anhydride sulfureux et sulfites	6 - Crustacés	13 - Lupin	7 - Céleri	14 - Arachides
1- Lait et lactose	8 - Œufs																	
2 - Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut),	9 - Moutarde																	
3 - Fruits à coque	10 - Graines de sésame,																	
4 - Poissons	11 - Soja																	
5 - Mollusques	12 - Anhydride sulfureux et sulfites																	
6 - Crustacés	13 - Lupin																	
7 - Céleri	14 - Arachides																	