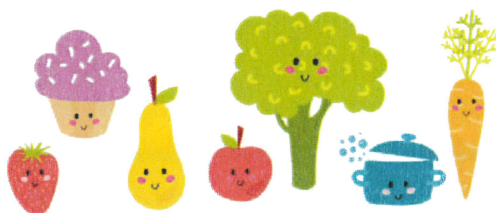


MENUS CANTINE



SEMAINE DU 02 AU 06 NOVEMBRE 2026

LUNDI

	Betteraves HVE  Lasagnes bolognaises VBF Madeleine  Yaourt aromatisé 	
--	---	--

MARDI

	Velouté de légumes  Poulet rôti au jus  / Beignets de légumes Petit suisse aux fruits  Fruit frais  	
--	--	--

JEUDI

	Œuf dur / Mayonnaise Gratin de pâtes au fromage  / Ratatouille  Bûchette Compote de pommes HVE 	
--	---	--

VENDREDI

	Taboulé Pavé de poisson blanc à la dieppoise MSC  / Riz Vache qui rit  Éclair au chocolat	
--	--	--

 BIO

 FOURNISSEURS LOCAUX

 FRUIT ET / OU LÉGUME CRU
DE SAISON

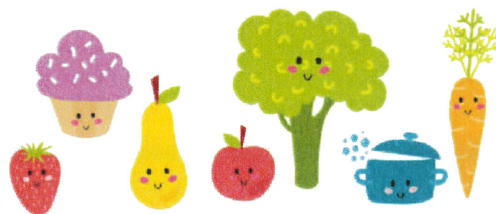
 PLAT VÉGÉTARIEN

 CONTIENT DU PORC

 PRODUITS DURABLES ET DE
QUALITÉ (HVE,
LABEL ROUGE, AOP, AOC ...)

 ÉLABORÉ PAR CONVIVIO

MENUS CANTINE



SEMAINE DU 09 AU 13 NOVEMBRE 2026

LUNDI

	Céleri rémoulade  Jambon HVE sauce charcutière   / Lentilles cuisinées  Tomme noire Flan nappé caramel 	
--	---	--

MARDI

	Velouté de potiron Tarte au fromage  / Pâtes Chanteneige Purée de pommes & poires 	
--	---	--

JEUDI

	Saucisson à l'ail  Roti de dinde à l'estragon / Haricots beurre Madeleine  Dessert lacté - Chocolat	
--	--	--

VENDREDI

	Carottes râpées Gratiné de poisson au fromage MSC  / Purée Edam  Chou à la vanille	
--	---	--

 BIO

 FOURNISSEURS LOCAUX

 FRUIT ET / OU LÉGUME CRU
DE SAISON

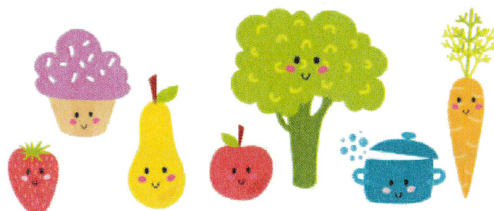
 PLAT VÉGÉTARIEN

 CONTIENT DU PORC

 PRODUITS DURABLES ET DE
QUALITÉ (HVE,
LABEL ROUGE, AOP, AOC ...)

 ÉLABORÉ PAR CONVIVIO

MENUS CANTINE



SEMAINE DU 16 AU 20 NOVEMBRE 2026

LUNDI

	Salade basque (pommes de terre / tomates / thon) Filet de poulet Vallée d'Auge  / Haricots verts Petit beurre  Yaourt aromatisé 	
--	--	--

MARDI

	Œuf dur / Mayonnaise Boulettes végétales sauce tomate  / Petits pois & Carottes  Mimolette Fruit frais HVE  	
--	---	--

JEUDI

	Velouté de tomates Cassoulet  Fromage frais nature  / Sucre Gâteau basque	
--	--	--

VENDREDI

	Pizza au fromage Dos de colin MSC velouté petits légumes  / Purée de patate douce Vache qui rit Purée de pommes & bananes 	
--	---	--

 BIO

 FOURNISSEURS LOCAUX

 FRUIT ET / OU LÉGUME CRU
DE SAISON

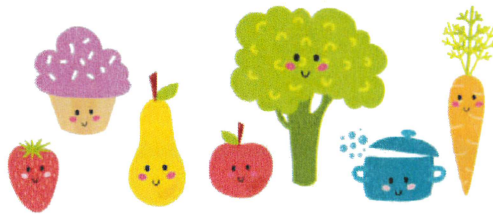
 PLAT VÉGÉTARIEN

 CONTIENT DU PORC

 PRODUITS DURABLES ET DE
QUALITÉ (HVE,
LABEL ROUGE, AOP, AOC ...)

 ÉLABORÉ PAR CONVIVIO

MENUS CANTINE



SEMAINE DU 23 AU 27 NOVEMBRE 2026

LUNDI

	Betteraves HVE  Sauté de porc HVE à la Dijonnaise   / Lentilles cuisinées  Gouda  Fruit frais 	
--	---	--

MARDI

	Carottes râpées  Tortellinis ricotta épinards sauce tomate basilic  Cantafras Yaourt vanille 	
--	--	--

JEUDI

	Velouté de carottes Hachis parmentier au potiron Saint Paulin  Riz au lait 	
--	--	--

VENDREDI

	Rosettes  Beignets au calamar sauce ketchup / Pommes de terre  Pont l'évêque AOP  Gâteau au yaourt 	
--	--	--

 BIO

 FOURNISSEURS LOCAUX

 FRUIT ET / OU LÉGUME CRU
DE SAISON

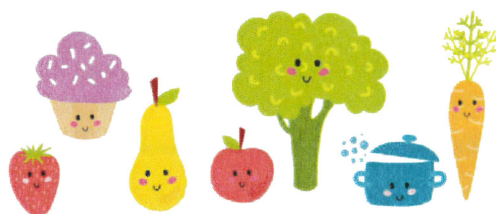
 PLAT VÉGÉTARIEN

 CONTIENT DU PORC

 PRODUITS DURABLES ET DE
QUALITÉ (HVE,
LABEL ROUGE, AOP, AOC ...)

 ÉLABORÉ PAR CONVIVIO

MENUS CANTINE



SEMAINE DU 30 NOVEMBRE AU 04 DÉCEMBRE 2026

LUNDI

	Émincé bicolore  Merguez sauce tomate / Semoule Camembert  Purée de pommes & poires 	
--	--	--

MARDI

	Œufs / Mayonnaise Saucisse de Toulouse HVE  / Frites Yaourt aromatisé  Galette St Michel 	
--	---	--

JEUDI

	Velouté de tomates Nuggets de blé sauce ketchup  / Riz  Emmental  Cake aux pépites de chocolat 	
--	---	--

VENDREDI

	Cervelas  Omelette  / Pâtes Kiri Fruit frais 	
--	---	--

 BIO

 FOURNISSEURS LOCAUX

 FRUIT ET / OU LÉGUME CRU
DE SAISON

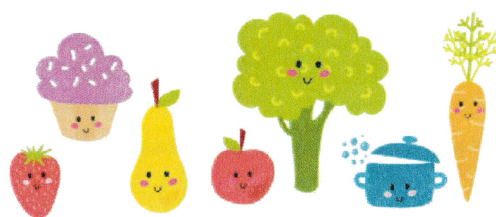
 PLAT VÉGÉTARIEN

 CONTIENT DU PORC

 PRODUITS DURABLES ET DE
QUALITÉ (HVE,
LABEL ROUGE, AOP, AOC ...)

 ÉLABORÉ PAR CONVIVIO

MENUS CANTINE



SEMAINE DU 07 AU 11 DÉCEMBRE 2026

LUNDI

	Betteraves HVE 	
	Boulettes de veau sauce paprika / Pommes de terre 	
	Madeleine 	
	Fromage blanc sucré	

MARDI

	Salade de blé aux p'tits légumes 	
	Pilon de poulet sauce chasseur  / Semoule	
	Vache qui rit 	
	Fruit frais HVE  	

JEUDI

	Velouté de potiron	
	Palette de porc à la dijonnaise  / Choux-fleurs	
	Edam 	
	Beignet fourré	

VENDREDI

	Pâté de campagne 	
	Colin pané MSC  / Pâtes 	
	Pont l'évêque AOP 	
	Dessert lacté - Vanille	

 BIO

 FOURNISSEURS LOCAUX

 FRUIT ET / OU LÉGUME CRU
DE SAISON

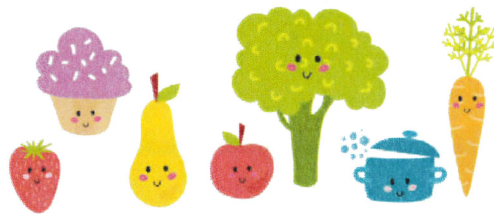
 PLAT VÉGÉTARIEN

 CONTIENT DU PORC

 PRODUITS DURABLES ET DE
QUALITÉ (HVE,
LABEL ROUGE, AOP, AOC ...)

 ÉLABORÉ PAR CONVIVIO

MENUS CANTINE



SEMAINE DU 14 AU 18 DÉCEMBRE 2026

LUNDI

	Velouté de tomates Saucisse knack   / Haricots blancs à la tomate Gouda  Crème dessert - Chocolat 	
--	--	--

MARDI

	Carottes râpées Lasagne ricotta chèvre épinards  Cantadou Compote de pommes HVE 	
--	---	--

JEUDI

	Pâté en croûte  Volaille farcie sauce au miel / Potatoes pops Clémentine Bûche de Noël 	
--	--	--

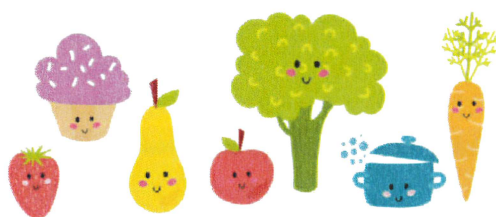
VENDREDI

	Œuf / Mayonnaise Roti de porc HVE aux oignons   / Macaronis Yaourt sucré Flan nappé caramel 	
--	--	--

-  BIO
-  FOURNISSEURS LOCAUX
-  FRUIT ET / OU LÉGUME CRU DE SAISON
-  PLAT VÉGÉTARIEN

-  CONTIENT DU PORC
-  PRODUITS DURABLES ET DE QUALITÉ (HVE, LABEL ROUGE, AOP, AOC ...)
-  ÉLABORÉ PAR CONVIVIO

MENUS CANTINE



SEMAINE DU 04 AU 08 JANVIER 2027

LUNDI

	<p>Velouté de légumes </p> <p>Lasagnes bolognaises VBF</p> <p>Madeleine </p> <p>Yaourt aromatisé </p>	
--	---	--

MARDI

	<p>Pizza au fromage</p> <p>Saucisse de Toulouse HVE / Lentilles cuisinées </p> <p>Camembert </p> <p>Fruit frais HVE </p>	
--	---	--

JEUDI

	<p>Betteraves HVE </p> <p>Couscous boulettes de soja / Semoule </p> <p>Bûchette</p> <p>Compote pomme-abricot HVE </p>	
--	--	--

VENDREDI

	<p>Carottes râpées </p> <p>Blanquette de volaille / Riz</p> <p>Cantafras</p> <p>Couronne des rois</p>	
--	---	--

BIO

FOURNISSEURS LOCAUX

FRUIT ET / OU LÉGUME CRU
DE SAISON

PLAT VÉGÉTARIEN

CONTIENT DU PORC

PRODUITS DURABLES ET DE
QUALITÉ (HVE,
LABEL ROUGE, AOP, AOC ...)

ÉLABORÉ PAR CONVIVIO