



MENUS DE LA CANTINE D'OCTOBRE 2026

		JEUDI 1	 VENDREDI 2
		Crêpe au fromage Boules boeuf Riz bio Raisin	Duo de saucisson / beurre Poisson frais Epinards à la crème Compote pommes / poires
LUNDI 5	MARDI 6	JEUDI 8	 VENDREDI 9
Betteraves Pâtes à la carbonara Salade Kiwi	Vermicelle à la tomate Chipolatas Petits pois bio Crème brûlée	Macédoine / Mayonnaise Steak haché Duo de haricots bio Flan au chocolat	<i>*MENU VEGETARIEN*</i> Soupe de légumes Omelette Salade Petits suisses aux fruits
Semaine du goût			
LUNDI 12	MARDI 13	JEUDI 15	 VENDREDI 16
<u>Forêt nordique</u> Concombres à la crème et aneth Saumon rôti à l'aneth Pommes de terre vapeur et sa sauce Yaourt aux fruits rouges	<u>Forêt tropicale</u> Salade d'avocats, maïs, tomates Emincés de dinde coco-citron vert Riz Banane rôtie au chocolat et noix de coco	<u>Forêt africaine</u> Salade de carottes et raisins secs Chili aux haricots rouges et bœuf Quinoa Gâteau moelleux au cacao et à la banane	<u>Forêt d'ici</u> Velouté de châtaignes Poulet Pommes de terre rôties et poêlée de champignons Crumble

BONNES VACANCES