





les menus de ma cantine

du 3 au 21 août 2026




Lundi 3 août	Mardi 4 août	Mercredi 5 août	Jeudi 6 août	Vendredi 7 août
Maquereaux moutarde Rôti de porc Haricots verts sautés Crème dessert caramel	Cocktail de pamplemousse Œufs durs Chou-fleur vinaigrette  Yaourt sucré	Carottes râpées Paëlla Fromage Abricots	Concombre, tomate, feta Steak haché de veau Flageolets Fraises au fromage blanc	Pâté de foie Tomates farcies Coquillettes Fromage Nectarine

Lundi 10 août	Mardi 11 août	Mercredi 12 août	Jeudi 13 août	Vendredi 14 août
Taboulé Rôti de veau à la sauge Purée de potimarron Fromage Abricots	Tomates Torsades mexicaines  Salade verte Petit suisse fruité	Melon Poisson sauce américaine Courgettes sautées Vanille liégeois	Œufs durs vinaigrette Rôti de dindonneau Haricots beurre persillés Fromage Pêche	Cervelas vinaigrette Poulet rôti Gratin dauphinois Fromage Pot de glace vanille-chocolat

Lundi 17 août	Mardi 18 août	Mercredi 19 août	Jeudi 20 août	Vendredi 21 août
Carottes râpées Chipolatas de canard fumé Petits pois Fromage Prunes	Melon  Omelette Ratatouille Fromage blanc sucré	Tomate au chèvre Sauté de porc au curry coco Polenta Crème dessert vanille	Céleri rémoulade Galette jambon-fromage Salade verte Fromage Raisin blanc	Andouille Courgettes au bœuf Far

 Tous les fruits et les légumes (à l'exception des pdt vapeur) ainsi que les pâtes, le fromage et les yaourts sont issus de l'agriculture biologique

 Indication Géographique Protégée : concerne le riz | Le pain servi aux enfants est « produit de qualité »