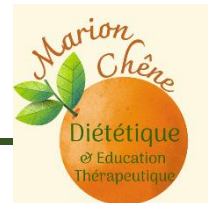


Menus de cantine :



Du 5 au 9 octobre 2026 :



<u>Lundi 5</u>	<u>Mardi 6</u>	<u>Jeudi 8</u>	<u>Vendredi 9</u>
Betteraves vinaigrette Tortilla pomme de terre Oignons poivrons (Bio) ail persil Emmental Huile d'olive Salade vinaigrette Fruit frais <u>Menu végétarien</u>	Radis beurre pain Rôti de dinde Haricots blancs Tomates provençales Herbes de Provence Huile d'olive Yaourt nature (Bio) Fruit frais	Carottes râpées vinaigrette Poisson * Fondue de poireaux Huile d'olive Fromage blanc (Bio) Tarte aux pommes	Feuilleté au fromage Navarin d'agneau (Lépaud) Carottes champignons Riz basmati Huile d'olive Fruit frais

* Pêche durable



Du 12 au 16 octobre 2026 :

<u>Lundi 12</u>	<u>Mardi 13</u>	<u>Jeudi 15</u>	<u>Vendredi 16</u>
Concombre Oufs durs Vinaigrette Pizza au fromage Salade vinaigrette Compote <u>Menu végétarien</u>	Rillettes cornichons (Lépaud) Poisson * Choux de Bruxelles Purée de patates douces Huile d'olive Petits suisses (Bio) Fruit frais	Endives vinaigrette Lasagne Huile d'olive Salade vinaigrette Fruit frais	Potage de potiron Limou' Chili de Porc (Bellac) Haricots rouges riz maïs Tomates oignons Huile d'olive Yaourt (Bio) Fruit frais

* Pêche durable



Marion Chêne, Diététicienne praticienne en éducation thérapeutique mdietetique87@gmail.com Tél 07 67 74 87 76