

MENU CANTINE

Menu

Mois : Septembre 2025
 (Menu susceptible de modification sous réserve d'approvisionnement)
 Origine des viandes : France
 Tous nos fromages sont coupés au couteau (pas de prés emballé)



Dates	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du Lundi 1er au Vendredi 05 Septembre 2025	<ul style="list-style-type: none"> - Carotte HVE râpées (10) - Cordon bleu de dinde (1,3,7) - Cordon bleu Vegetal - Pomme de terre rissolées - Haricots vert BIO - Fruit LOCAL 	<ul style="list-style-type: none"> - Concombre BIO sauce fromage blanc (7) - Tagliatelle (1,3) - Sauce bolognaise (12) - Sauce bolognaise Végétale - Emmental BIO rapé (7) - Fruit LOCAL 	<ul style="list-style-type: none"> - Terrine de Campagne - Poêlée de légumes LOCAUX de saison - Sauté de dinde LR a la crème (7) - Emincé végétal crème végétale - Riz IGP - Fromage blanc & sucre (7) 	<ul style="list-style-type: none"> - Macédoine de legumes (3,7) - Gratin de pomme de terre & brocolis BIO (3,7) - Emincé végétal - Brownies (1,3,7) 	<ul style="list-style-type: none"> - Rillettes de Porc - Boulgour BIO - Poêlée de courgettes LOCAL - Sauce aux deux saumons MSC (7,10) - Pané végétal - Yaourt nature (7)
Du lundi 08 au Vendredi 12 Septembre 2025	<ul style="list-style-type: none"> - Salade de tomates LOCAL au pesto - Falafels - Semoule de couscous (1) - Ratatouille de légumes LOCAUX de saison - Fruit 	<ul style="list-style-type: none"> - Rosette (7) - Cuisse de poulet BBC Roti - Egrainé végétal - Haricots verts BIO - Quinoa (1) - Creme dessert Chocolat (7) 	<ul style="list-style-type: none"> - Oeuf dur Mayonnaise (7) - Steak haché de boeuf LR - Egrainé végétal - Potatoes - Salade verte - Fruit LOCAL 	<ul style="list-style-type: none"> - Salade de lentilles (10) - Nugget's de Colin MSC (15) - Nugget's végétal - Epinard BIO à la crème (7) - Riz IGP - Fruit LOCAL 	<ul style="list-style-type: none"> - Pizzas aux légumes LOCAUX (1,7) - Linguine (1,3) - Sauce Carbonara (7) - Sauce crème végétal - Parmesan (7) - Tiramisu (1,3,7)
Du lundi 15 au Vendredi 19 Septembre 2025	<ul style="list-style-type: none"> - Salade composée (15) - Omelette ciboulette (3,7) - Pomme de terre sautées - Champignons BIO persillés - Fruit LOCAL 	<ul style="list-style-type: none"> - Nachos, guacamole & creme (7) - Pilon de poulet LR - Emincé végétal - Paella MSC (15) - Haricots vert / petits pois BIO - Churros (15) 	<ul style="list-style-type: none"> - Betterave vinaigrette (10) - Tagliatelle (1,3) - Sauce bolognaise (12) - Sauce bolognaise végétal - Emmental BIO rapé (7) - Compote 	<ul style="list-style-type: none"> - Piémontaise au jambon (3,7,10) - Daube de joue de boeuf LR (12) - Daube émincé végétal - Carottes BIO - Pates (1,3) - Salade de fruits LOCAUX 	<ul style="list-style-type: none"> - Salade de Maïs - Panée végétal - Salsifis persillé - Quinoa (1) - Tarte aux fruits BIO (15)
Du lundi 22 au Vendredi 26 Septembre 2025	<ul style="list-style-type: none"> - Velouté de courge de nice LOCAL (7) - Gratin de choux fleur (7) - Pomme de terre - Steak haché de boeuf LR - Steak végétal - Fruit LOCAL 	<ul style="list-style-type: none"> - Taboulé BIO citronné & légumes - Chili Vegetal - Haricots rouge , Poivron & Maïs - Riz IGP - Smoothie (7) LOCAL 	<ul style="list-style-type: none"> - feuilleté Jambon fromage (15) - Papillotte de poisson MSC du jour sauce crème citronnée (15) - Papillotte miné végétal - Boulgour - Courgette LOCAL sautées - Flan (3,7) 	<ul style="list-style-type: none"> - paté en croute (1,3,7) - Beignets de calamar (1,3) - Pané de chèvre - Poêlée de légumes LOCAUX - Petit Epeautre (1) - Yaourt Pomme Cannelle BIO (7) 	<ul style="list-style-type: none"> - Radis & beurre (7) - Aiguillette de poulet BBC sauce moutarde douce (7,10) - Aiguillette végétal sauce moutarde - Haricots BIO beurre - Pate (1,3) - Fruit LOCAL

Tableau de correspondance des Allergènes
 Dans le menu, sous le nom de chaque recette, les allergènes sont identifiés par un chiffre.

- 1 🍷 Gluten
- 2 🦀 Crustacés
- 3 🥚 Œufs
- 4 🐟 Poissons
- 5 🌰 Arachide
- 6 🌱 Soja
- 7 🥛 Lait
- 8 🍷 Fruits à coque
- 9 🌿 Céleri
- 10 🌶️ Moutarde
- 11 🌱 Sésame
- 12 🍷 Sulfite
- 13 🌱 Lupin
- 14 🐌 Mollusque
- 15 ⚠️ Contient multiples allergènes



*** : Menu Régime spécifique**
 Tous nos plats sont fabriqués dans notre laboratoire professionnelle, situé au Quartier la Clède , Le panorama, 04660 CHAMPTERCIER
 Entreprise La cuisine de Caro'line
 La gérante: BERNARD Caroline
 La diététicienne: GIRAUD Gaëlle



CALENDRIER DE SAISONNALITÉ SEPTEMBRE

