

Menu Cantine

SEMAINE DU 28 au 2 octobre

Les yaourts Pauline GAEC des
écureuils

Les cotes de blettes et les
carottes Terre ferme

Le poisson Poisson livreur cournon

Bénéficiant du programme de l'UE dans le cadre « lait et fruit à l'école »



Lundi 28	Mardi 29	Jeudi 1	Vendredi 2
<i>Carotte rapée</i>    <i>Poisson (saumonette) sauce citron</i>   <i>Purée de pomme de terre</i>  <i>Beignet au chocolat</i>	<i>Quiche maison</i>  <i>Cotes de blettes gratinée au parmesan</i>   <i>Yaourt</i> 	<i>Tarte fine chèvre miel herbe de provence</i>  <i>Jambon braisé sauce madère</i> <i>Petit pois</i> <i>Fruit de saison</i>	 <i><u>Salade de lentille</u></i>  <i><u>Lasagne au légumes grillées</u></i> <i><u>Fromage</u></i> 

JEUDI 08 OCTOBRE 2026

7^e
EDITION



Menu du territoire Haute-Loire

Entrée

Velouté de potimarron, lentilles, croûtons maison,
noisettes grillées, chips de chorizo

Plat

Effiloché de paleron de bœuf braisé basse température,
purée maison au lait de ferme

Dessert

Lentilles façon riz au lait à la verveine,
confiture de verveine



Soutenu
par


**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE**
Liberté
Égalité
Fraternité



Les Entreprises
au service de la
Restauration
Collective



Les marchés
de gros de France

