

Menus du 01 septembre au 26 septembre 2025

Les menus peuvent varier selon l'approvisionnement

Semaines	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
Du 01/09 au 05/09	Taboulé BIO G Accras de morue D Ratatouille Glace L	ML Tomate/fêta BIO Saucisse Flageolet Compote	Concombre M BIO Sauté de poulet à la moutarde M L Pépinette G Fruit de saison BIO	Melon BIO Moussaka Végétarienne BIO L Pâtisserie BKMLJ
Du 08/09 au 12/09	Tomate M BIO Risotto aux Champignons L Yaourt aux fruits L	Pâtes au pesto G Agneau Flan de courgettes BIO Fromage L /Fruit de saison BIO	BIO Piémontaise ML Escalope de dinde Crumble de tomate LG Fromage L /Pastèque BIO	BIO Concombre M Merlu D Blé G Yaourt L
Du 15/09 au 19/09	Salade composée MG Veau Gratin de courgettes L BIO Fromage blanc L	L Crêpe au fromage Rôti de porc Haricots verts Fruit de saison BIO	Concombre M BIO Omelette pomme de terre/fromage LJ Glace L	Melon BIO Colin sauce poivron L D Pâtes G Fromage L /Fruit de saison BIO
Du 22/09 au 26/09	Batavia BIO M Lasagnes aux légumes / tomate basilic BIO GL Fromage L/Fruit de saison BIO	Taboulé BIO MG Hoki D Julienne de légumes C Yaourt L	BIO ML Tomate/mozzarella Poulet Yassa Cœur de blé G Fruit de saison BIO	LG BIO Penne au pesto GM Émincé de bœuf mariné Crumble de courgettes Yaourt L

Les Viandes bovines, porcines et ovines sont d'origine française seul la viande de veau a pour origine la France ou l'Allemagne selon les arrivages.

La responsable de Cantine fait valider ses menus par la diététicienne de la Communauté des Communes de Haute-Saintonge afin de s'assurer de l'équilibre de ces menus et de répondre aux recommandations du GEMRCN.

Nos plats, potages...
Sont

LETTRES ROUGES=ALLERGENES cf tableau d'affichage

Poisson MSC pêche



durable