

Menus cantine école Michèle EYCHENNE 2026/2027

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine 1	Haricots beurre en salade Paëlla* Fromage* Salade de fruits*	Salade verte Pâtes carbonara* Glaces*	Taboulé* Merguez/ chipolatas Petits pois/ carottes Yaourt nature*	Salade verte Omelette aux pommes de terre* Fromage* Tarte aux pommes*
Semaine 2	Salade composée Poulet basquaise Riz Yaourt aromatisés*	Salade verte/ croûtons* Steak haché Frites Fromage blanc* Repas sans pain	Betteraves rouges Rôti de veau Coquillettes/ fromage râpé* Fruits	Pizzas* Légumes couscous/ pois chiche/ semoule* Crème vanille ou chocolat Biscuit*
Semaine 3	Velouté de légumes Jambon grillé Poêlée de légumes Liégeois vanille, chocolat ou café*	Carottes râpées Pâtes aux légumes Fromage* Yaourt nature ou fruits*	Salade composée Rôti de porc Purée de légumes* Fromage* Mousse au chocolat*	Saucisson/ cornichons Pané de colin* Courgettes à la crème* Salade de fruits/ biscuits*
Semaine 4	Tarte aux poireaux* Gratin de Choux-fleur* Flan/ biscuit*	Haricots verts en salade Poulet au curry* Riz Fruits	Céleri rémoulade* Saucisse grillée/ lentilles Fromage* Compote	Salade verte Lasagnes bolognaises* Glace chocolat/ vanille ou fraise/ vanille*
Semaine 5	Tomates/ maïs Cordon bleu* Carottes à la crème* Beignets*	Salade composée Hachis parmentier* Fruits	Friand au fromage* Chili aux légumes Riz Yaourt nature*	Crudités de saison Dos de colin en sauce* Blé* Petits suisses aux fruits*

*Allergènes potentiels : Poisson, Mollusque, Crustacés, Oeufs, Soja, Gluten, Sésame, Lupin, Fruits à coque, Arachide, Céleri, Moutarde, Lactose, Sulfites. (consultable par plat sur demande)

Viande : L'origine de nos viandes est consultable sur demande.