







Menus semaine 45 d 2026

DATES	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
lundi 02	Betteraves vinaigrette maison 13,9,14	Steack haché 9	Frites 9,14		Yaourt Bio aux fruits 1-14
MARDI 03	Soupe poireaux carottes vermicelle 1-2-3,9,14	Poulet au Paprika 9,14	Gratin de choux fleurs 9,1	Kiri 1-14	Pomme Bio
MERCREDI 04	Tarte tomtes fromage 1-3-13	Saucisses merguez 14 (1-2-3-5-9-12-14)	Lentilles carotes thym 2,9,14		Crème vanille 1-14
JEUDI 05	Velouté de légumes 9,12,14	Tortilla pomme de terre oignon 1-3	Salade 9,14	Camembert Bio 1-14	Banane
VENDREDI 06	Carottes rapées vinaigrette 13	Poisson meuniére citron 2,4,9,14	Purée de carottes 2,9		Raisin Cake aux pommes 1-2-3-14



Liste des Allergènes présents dans les menus :

1 Lait, 2 Céréales, 3 Oeuf, 4 Poisson, 5 Mollusque, 6 Crustacé, 7 Sésame, 8 Soja, 9 Arachide, 10 Lupin, 11 Fruits à coque, 12 Céleri, 13 Moutarde, 14 Anhydride sulfureux et sulfites

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté.

Saint-Seurin sur l'Isle

Ma Cantine sans gaspi !

MENU CANTINE



Menus semaine 46 du 09 au 13 Novembre 2026

DATES	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
LUNDI 09	Tarte aux poireaux 1-2-3-14	Steack haché de bœuf	Poêlée de légumes 1-2		Liégeois au chocolat 1-14
MARDI 10	Vermicelle à la tomate 2-3-13-14	Poulet roti 1-14	Gratin pomme de terre 1	Fromage 1-14	Clémentine Bio
MERCREDI 11					
JEUDI 12	Carottes râpées œuf 1-13	Bolognaise de légumes	Pâtes 1-2-3		Compote Bio 1-2-3-11-14
VENDREDI 13	Cake aux champignons 2-14	Poisson pané citron 1-3-4-14	Petit pois carottes 2	St Moret 1-14	Poire bio

VEGETARIAN

Liste des Allergènes présents dans les menus :

1 Lait, 2 Céréales, 3 Oeuf, 4 Poisson, 5 Mollusque, 6 Crustacé, 7 Sésame, 8 Soja, 9 Arachide, 10 Lupin, 11 Fruits à coque, 12 Céleri, 13 Moutarde, 14 Anhydride sulfureux et sulfites

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté.







Menus semaine 47 du 16 au 20 Novembre 2026

DATES	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
LUNDI 16	Potage de légumes hiver 12,14	Poulet rôti 9	Carottes bio 0,14		Gâteau basque 1,2,3,9,14
MARDI 17	Coleslaw vinaigrette 13,9	Boeuf bourguignon 14	Pâtes 1-2-3-9		Petits suisses bio 1-2-3-11-14
MERCREDI 18	Mousse de foie (jambon de dinde) 1-3-12-14	Hachi parmentier 9,14	Purée 1-2		Fondant au chocolat 1,2,3,8,9,10,11,14
JEUDI 19	Soupe de potimaron au kiri 13,9	Boulettes végétariennes 1-2-3-14	Lentilles corail 2,9,14		Compote de pommes 1,3,14
VENDREDI 20	Œuf dur 13,9	Brandade de poisson 1-2-3-4-14	Salade 13,9,14	Babybel 1,14	Fruit de saison 1-14

Liste des Allergènes présents dans les menus :

1 Lait, 2 Céréales, 3 Oeuf, 4 Poisson, 5 Mollusque, 6 Crustacé, 7 Sésame, 8 Soja, 9 Arachide, 10 Lupin, 11 Fruits à coque, 12 Céleri, 13 Moutarde, 14 Anhydride sulfureux et sulfites

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté.







Menus semaine 48 du 23 au 27 Novembre 2026

DATES	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
LUNDI 23	Potage légumes automne 1-2-12-14	Emincé de dinde À la crème 1-14	Pâtes 9	St Moret 1-14	Clémentine bio
MARDI 24	Taboulé 9,13,14	Sauté de bœuf à l'indienne 1-2-3-5-12-14	Flageolets 9,14		Yaourt aux fruits 1-14
MERCREDI 25	Pâtés de campagne 13	Cordon bleu 9,14	Haricots verts braisés 9,14		Compote Bio 14
JEUDI 26	Tarte aux légumes 1,2,3,9,14	Omelette pomme de terre persil 1,3	Salade 13,9	Mimolette 1,14	Banane
VENDREDI 27	Betteraves rouges dés de fromage 1-9,13-14	Colin sauce hollandaise 1-2-3-4-12-14	Gratin pomme de terre 2,9		Yaourt aux fruits 1-3-14

Liste des Allergènes présents dans les menus :

1 Lait, 2 Céréales, 3 Oeuf, 4 Poisson, 5 Mollusque, 6 Crustacé, 7 Sésame, 8 Soja, 9 Arachide, 10 Lupin, 11 Fruits à coque, 12 Céleri, 13 Moutarde, 14 Anhydride sulfureux et sulfites

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté.

Saint-Seurin sur l'Isle









Menus semaine 49 du 30 Novembre au 04 Décembre 2026

DATES	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
LUNDI 30	Céleri rémoulade 1-3-12-13-14	Boulette d'agneau sauce tomate 9,14	Frites 9	Emmental 1,14	Salade de fruits 1,2,3,9,14
MARDI 01	Velouté de légumes 1-2-3-14	Poulet basquaise 9,14	Carottes ,9,14		Flan caramel 1,3,14
MERCREDI 02	Potage de légumes (pommes de terre, poireaux) 9,14	Pates a la carbonara 9,14	Pâtes 2,3,9		Clémentine
JEUDI 03	Carottes rapées 9,13	Gratin pommes de terre choux fleurs brocolis 1,2,3,9,14	Légumes 9,13	Babybel 1,14	Compote pomme banane bio 14
VENDREDI 04	Salade riz œuf olives vinaigrette 9,14	Poisson Pané 2,4,5,9,14	Purée de pomme de terre patate douce 9,13,14		Tarte au chocolat 1,2,3,9,14

Liste des Allergènes présents dans les menus :

1 Lait, 2 Céréales, 3 Oeuf, 4 Poisson, 5 Mollusque, 6 Crustacé, 7 Sésame, 8 Soja, 9 Arachide, 10 Lupin, 11 Fruits à coque, 12 Céleri, 13 Moutarde, 14 Anhydride sulfureux et sulfites

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté.

Saint-Seurin sur l'Isle



Ma Cantine sans gaspi !





Menus semaine 50 du 07 au 11 Décembre 2026

DATES	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
LUNDI 07	Tarte saumon 1,3,9,14	Bœuf pot au feu 1,3,9,12,14	légumes pot au feu 9,14	Kiri 9,14	Poire Bio 1,3,14
MARDI 08	Betteraves œuf dur 9,13,14	Poulet sauce chasseur 1,3,9,14	Pâtes 2,9,14		Petits suisse aux fruits
MERCREDI 09	Coleslaw 1,9,13,14	Roti de porc 1,2,3,9,14	Petit pois carottes 9,13,14		Salade de fruits/biscuit 14
JEUDI 10	Velouté de légumes Carottes potiron curcuma 1,2,9,14	Tartiflette 1,3,8,12,14	Salade / noix 2,9,14		Compote bio 14
VENDREDI 11	Salade de pâtes maison 1,2,9,13,14	Filet de hoki pané 1,2,3,9,12,8,14	Carottes Vichy 9,14	Babybel 1,14	Clémentine Bio

VEGETARIAN

Liste des Allergènes présents dans les menus :

1 Lait, 2 Céréales, 3 Oeuf, 4 Poisson, 5 Mollusque, 6 Crustacé, 7 Sésame, 8 Soja, 9 Arachide, 10 Lupin, 11 Fruits à coque, 12 Céleri, 13 Moutarde, 14 Anhydride sulfureux et sulfites

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté.



JOYEUX NOEL





Menus semaine 51 du 14 au 18 Décembre 2026



DATES	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
LUNDI 14	Potage légumes hiver 9,13	Bolognaise 1-2-3-5-12-14	Pâtes 9	Edam 1,14	Banane
MARDI 15	Soupe de petits pois 1,9,13,11	Emincé de dinde sauce crème 9,14	Flageolets 2,9,14		Petits suisses aux fruits 1,3,14
MERCREDI 16	Tarte aux légumes 1,2,3,9,14	Merguez de bœuf 9,14	Lentilles 2,9,14	Camembert	Pomme bio 1,14
JEUDI 17	Carottes râpées œuf 1,9,13,3	Riz sauté oignon petit pois carottes 1,9,14	Légumes 9,13		Mousse chocolat 1,3,14
VENDREDI 18	Médaillon deSurimi salade 3,7,9,8,11,12,14	Manchon de canard 9,14	Pommes de terre sautées 9		Patisserie de noël ou buche glacée 1,2,3,7,9,11,12,14

Liste des Allergènes présents dans les menus :

1 Lait, 2 Céréales, 3 Oeuf, 4 Poisson, 5 Mollusque, 6 Crustacé, 7 Sésame, 8 Soja, 9 Arachide, 10 Lupin, 11 Fruits à coque, 12 Céleri, 13 Moutarde, 14 Anhydride sulfureux et sulfites

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté.