

MENU CANTINE DU 14 AU 18 SEPTEMBRE 2026

**L
U
N**

**CÉLERI RÉMOULADE
JAMBON BLANC
COQUILLETES
FROMAGE RÂPÉ
FRUIT**

**M
A
R**

**CAROTTES RÂPÉES
MIJOTÉ DE VEAU
BROCOLIS À L'HUILE D'OLIVE
YAOURT NATURE
ABRICOTS AU SIROP**

**M
E
R**

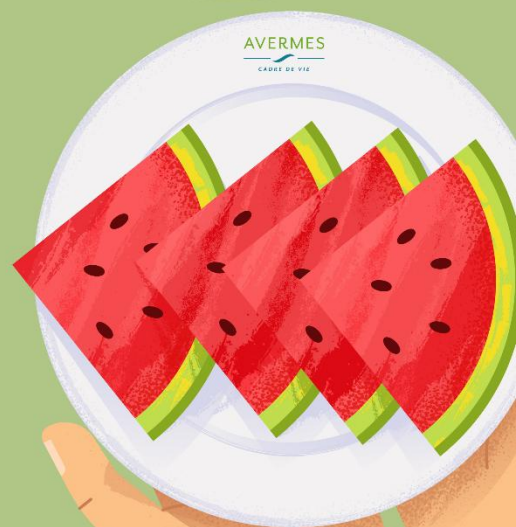
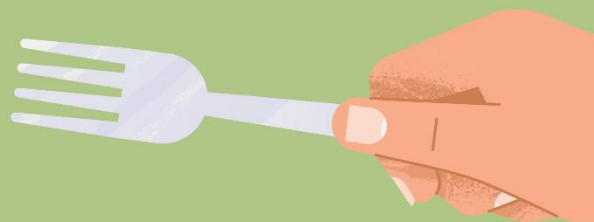
**BETTERAVES ROUGES
CUISSÉ DE POULET
POMMES DE TERRE BRAISÉES
BRIE
FRUIT**

**J
E
U**

**TORTIS COULEURS EN SALADE
ÉMINCÉ DE BŒUF
POÊLÉE DE LÉGUMES
YAOURT AROMATISÉ**

**V
E
N**

**SALADE VERTE
FILET DE COLIN AU CURRY
RIZ PILAF
BÛCHE DU PILAT
COMPOTE DE POMMES**



La liste des allergènes peut être consultée aux restaurants scolaires François Reveret et Jean Moulin
Nous vous informons que les viandes bovines du menu sont d'origine française