



MENUS DE LA CANTINE DE CLERE-LES-PINS

septembre 2026

	<u>Lundi 14 Septembre</u> VG	<u>Mardi 15 Septembre</u>	<u>Jeudi 17 Septembre</u>	<u>Vendredi 18 Septembre</u> SV
<u>Entrée</u>	Tomates, Mozzarella	Choux blanc vinaigrette	Salade de pommes de terre	Radis, beurre BIO 
<u>Plat</u>	Couscous de légumes 	Jambon blanc 	Poulet Rôtis 	Tagliatelles
<u>Garniture</u>	aux fruits secs	Frites	Sauté de courgettes	aux saumons et fromage BIO 
<u>Fromage</u>	Brie BIO 		Chèvre BIO 	
<u>Dessert</u>	Compote BIO 	Clafoutis aux pommes 	Fruit	Mousse au chocolat 

	<u>Lundi 21 Septembre</u>	<u>Mardi 22 Septembre</u> VG	<u>Jeudi 24 Septembre</u> SV	<u>Vendredi 25 Septembre</u>
<u>Entrée</u>	 Salade de blé, surimi 	Feuilleté au fromage	Concombre feta Vinaigrette 	Rillettes de sardine
<u>Plat</u>	Sauté de porc à la moutarde 	Galette de lentilles BIO 	Poisson sauce beurre citronné	Pizza jambon, fromage BIO 
<u>Garniture</u>	Brocolis BIO 	Haricots beurres 	 Riz	Salade 
<u>Fromage</u>		Emmental BIO 		
<u>Dessert</u>	Yaourt nature BIO 	Fruit	Crème au caramel 	Fruit

Les menus peuvent varier selon les stocks.

La liste des aliments allergènes est disponible sur le site internet de la commune.

Lexique

* VG Menu végétarien		Equitable
** SV Menu sans viande		Appellation Origine Contrôlée
 Label rouge		Produit local
 H.V.E / C.E.2		Menu avec porc
 Indication Géographique Protégée		Appellation origine protégée
 BIO		Pêche Durable

