



MENUS DE LA CANTINE DE CLERE-LES-PINS

Septembre/Octobre 2026

	<u>Lundi 28 Septembre</u>	<u>Mardi 29 Septembre</u>	<u>Jeudi 1 Octobre</u>	<u>Vendredi 2 Octobre</u>
<u>Entrée</u>	Céleri rémoulade 	Crêpe au fromage 	Tartine de chèvre frais 	Betterave vinaigrette 
<u>Plat</u>	Escalope de dinde 	Poisson meunière 	Chipolatas 	Spaghetti 
<u>Garniture</u>	Petit pois 	Epinard à la crème 	Choux fleur béchamel 	Bolognaises aux lentilles 
<u>Fromage</u>		Coulommiers BIO 		Emmental râpé 
<u>Dessert</u>	Semoule au lait 	Pomme 	Moelleux chocolat 	Fruit 

	<u>Lundi 5 Octobre</u>	<u>Mardi 6 Octobre</u>	<u>Jeudi 8 Octobre</u>	<u>Vendredi 9 Octobre</u>
<u>Entrée</u>	Pâté 	Salade mexicaine	Œuf dur, mayonnaise 	Coleslaw 
<u>Plat</u>	Poisson sauce citron 	Sauté de dinde aux champignons	Chili végété	Moules
<u>Garniture</u>	Carottes vapeurs	Haricots verts 	Riz	Frites
<u>Fromage</u>	Brie BIO 		Emmental BIO 	
<u>Dessert</u>	Glace	Flan 	Fruit	Yaourt nature BIO 

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		Commerce équitable
** 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

