



02/02/2026 AU 06/02/2026



MENU CANTINE



09/02/2026 AU 13/02/2026

LUNDI	<b>Salade Savoyarde</b> Torti <b>Carbonara</b> <b>P'tit Louis (coque)</b> <b>Crêpe chocolat</b>	<b>Betteraves chèvre croûtons</b> <b>Cordon bleu de dinde</b> <b>Petits pois carottes</b> <b>St Albry</b> <b>Fromage blanc à la mangue</b> 
MARDI	<i>Menu Végétarien</i> <b>Salade Caliméro</b> <b>Saucisse végétale</b> <b>Lentilles</b> <b>Pavé d'Affinois</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Salade Coleslaw</b> <b>Filet mignon de porc</b> sauce vache qui rit <b>Semoule</b> <b>Petit suisse sucré</b> <b>Fruit de saison</b>
JEUDI	 <b>Chou blanc noix</b> <b>Sauté porc au chorizo</b> <b>Coeur de blé HVE</b> <b>Chavroux</b> <b>Crumble pommes poires</b>	<i>Menu Végétarien</i> <b>Cake fromages</b> tomates séchées <b>Omelette ciboulette</b> <b>Ratatouille</b> <b>Brie</b> <b>Canelé</b>
VENDREDI	 <b>Pâté campagne</b> <b>Poisson du jour</b> sauce Thaï <b>Riz 3 couleurs</b> <b>Yaourt Maurice</b> framboise <b>Fruit de saison</b>	<b>Salade riz Niçois</b> <b>Saumon</b> sauce aneth <b>Fondue de poireaux et carottes</b> à la crème <b>Edam</b> <b>Fruit de saison</b>



Ces menus peuvent être modifiés selon les approvisionnements. Ils sont tous validés par une diététicienne NUTRI SERVICE.

Toutes les viandes bovines sont d'origine française. (Au verso composition des entrées). Chaque plat à base de lait et de beurre est issu de produits bio locaux (Verneuil-sur-Indre).

Retrouvez la liste de nos fournisseurs sur le site [www.cinqlmarslapile.fr](http://www.cinqlmarslapile.fr)