Menu de octobre 2026

CANTINE LAPOUYADE

JEU 01	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE DOUCE	GALETTE VEGGYE / PURÉE DE POMME DE TERRE	PETITS SUISSE/FRUIT RÔTI AU FOUR
VEN 02	CHARCUTERIE	FILET DE POISSON/DUO DE CAROTTES	BEIGNET
LUN 05	CRUDITÉS	BLANQUETTE DE POULE / COQUILLETTES	CRÈME DESSERT
MAR 06	TARTE 3 FROMAGES	POULET / HARICOTS VERTS	FROMAGE BLANC
JEU 08	POIREAUX VINAIGRETTE	HACHIS VÉGÉTAL FAÇON PARMENTIER	MIMOLETTE JEUNE/GÂTEAU DE POMME
VEN 09	PATE DE CAMPAGNE	POISSON PANE/CŒUR DE BLÉ	FROMAGE/FRUIT
LUN 12	**CONCOMBRES**	**CORDON BLEU / PETITS POIS**	**CRÈME DESSERT PISTACHE**
MAR 13	**PANIER FEUILLETTE**	**PAUPIETTE/PURÉE DOUCE AU CÉLERI**	**LIÉGEOIS VANILLE**
JEU 15	**CHOU ROUGE RAPE VINAIGRETTE AUX POMMES**	**LASAGNES VÉGÉTARIENNES AUX LÉGUMES RÔTIS**	**DESSERT MYSTÈRE DE LA SEMAINE DU GOÛT**
VEN 16	**PÂTÉ EN CROÛTE**	**FILET DE POISSON /SALSIFIS**	**FLAN PÂTISSIER**

BIO

menus végétariens

SEMAINE DU GOÛT

Ces menus peuvent être modifiés

semaine du goût du 12 au 16 octobre