

MENU CANTINE SEPTEMBRE 2026



Chaque mois, le menu est consultable sur le site www.seignac.bzh

1^{ère} semaine (du 30 Août au 04 Septembre)

lundi	mardi	jeudi	vendredi
	Betteraves en salade	Melon	MANGEONS LOCAL Tomates / Féta
	Chipolatas / merguez Semoule / lentilles	Rôti de dinde PDT persillées	Omelette au fromage Gratin de choux fleurs
	Glace	Compote de fruits	Clafoutis aux poires

2^{ème} semaine (du 07 au 11 Septembre)

lundi	mardi	jeudi	vendredi
Saucisson à l'ail Dos de cabillaud en sauce Epinards à la crème	Filet mignon de porc Petits pois carottes	Salade verte / gruyère Œufs durs à la crème PDT	Concombre en salade Émincé de boeuf Boullgour
Riz au lait	Camembert Nectarines	Crème vanille	Yaourt à la fraise MANGEONS LOCAL

3^{ème} semaine (du 14 au 18 Septembre)

lundi	mardi	jeudi	vendredi
Sauté de dinde Tortis Haricots verts St paulin Bananes	Salade coleslaw Chili végétarien Riz	Melon Steaks hachés / sauce Haricots blancs Chanteneige Raisin	Salade piémontaise Poisson pané Courgettes / tomates Fromage blanc MANGEONS LOCAL
	Yaourt sucré MANGEONS LOCAL		

4^{ème} semaine (du 21 au 25 Septembre)

lundi	mardi	jeudi	vendredi
Œufs durs / mayonnaise	Céleri rave	Carottes rapées MANGEONS LOCAL	Macédoine de légumes
Pâtes carbonara	Saumon en sauce Semoule	Nuggets végé Haricots verts / ébly	Veau marenco Frites
Pommes MANGEONS LOCAL	Petits suisses aux fruits	Entremets chocolat	Yaourt vanille MANGEONS LOCAL

5^{ème} semaine (du 28 septembre au 02 octobre)

lundi	mardi	jeudi	vendredi
Cœur de palmier / thon Galette Emmental Salade verte	Melon Brochette de volaille à la provençale / Gratin de brocolis	Cervelas vinaigrette Tagliatelle au saumon Sauce poireaux	Bœuf braisé en sauce PDT Vache qui rit
Raisins	Semoule au lait	Bananes	Compote de fruits

Le menu peut varier en fonction des arrivages de produits de consommation

Toutes les viandes proposées sont françaises : VBF

Tous les plats sont préparés et /ou cuisinés sur place

Ce menu a été validé par une diététicienne diplômée d'Etat.