



70 % DE PRODUITS BIO



MENU D'OCTOBRE 2026

JOURS	SEMAINE DU 28/09 AU 02/10	SEMAINE DU 05/10 AU 09/10	SEMAINE DU 12/10 AU 16/10 SEMAINE DU GOUT LES EPICES DANS LE MONDE
LUNDI	Tomates farcies mousse de fromage ail et fines herbes Tajine de légumes Semoule et pois chiche Yaourt nature	Salade folette (salade, radis, emmental) Farfalles Ricotta épinards et pois chiches grillés Fruits de Saison	<u>Mexique : saveurs douces et cacao</u> <i>Épices</i> : paprika doux, origan, cacao non sucré Guacamole et toasts Chili sin carne / Riz pilaf Petits Suisse Petit gâteau cacao
MARDI	Salade Verte Rôti de veau sauce champêtre Purée de Potiron à la Vache Qui Rit Fruit de Saison	Betteraves vinaigrette Spaghetti sauce tomate au thon Brie Salade d'oranges	<u>Maroc : les épices de l'Orient</u> <i>Épices</i> : cannelle, gingembre, ras el hanout Carottes râpées à l'orange et cannelle Boulettes de bœuf façon tajine Semoule aux légumes Fromage Blanc / fruits secs et miel
MERCREDI	Salade tomates Nuggets maison Frites Yaourt	Salade Verte Lasagnes de légumes Petits Suisse aux Fruits	<u>Inde : les couleurs du curry</u> <i>Épices</i> : curcuma, cumin, coriandre Salade de pois chiche au cumin Émincé de volaille sauce curry doux Boulgour parfumé au curcuma Yaourt nature / Banane
JEUDI	Tarte courgettes / fêta Omelette aux pommes de terre Compote de pommes	Potage de légumes Poulet rôti Gratin Dauphinois Fruit de Saison	<u>Moyen-Orient : les aromatiques parfumées</u> <i>Épices</i> : thym, origan, citron, menthe Concombres au fromage blanc et menthe Poulet au thym, origan, sésame Pommes de terre aux petits légumes Poire
VENDREDI	Blanquette de saumon Riz Petit Suisse Beignet au sucre (maison)	Salade Verte / Friand au fromage Poisson blanc au coulis de poivrons Polenta gratinée Fruit de Saison	<u>Antilles : soleil et douceur</u> <i>Épices</i> : vanille, cannelle, muscade Salade d'ananas à la vanille Colombo de poisson (très doux) Riz créole Flan à la muscade

Fruits, légumes
et produits laitiers
subventionnés dans le
cadre du programme de
l'Union Européenne à
destination des écoles



Les menus sont établis par une diététicienne diplômée.
La Caisse des Ecoles se réserve le droit de modifier les menus en fonction d'événements particuliers (approvisionnements, grève, stocks, ...)
* recette du mois - sur le site de la Caisse des Ecoles (www.cde-cagnes.fr).
Toutes nos viandes et volailles sont d'origine française
Tous les enfants allergiques ont un PAI et les allergènes sont identifiés chaque jour par les équipes de cuisine