

MENUS CANTINE

DU 10/09/2022 au 21/10/2022



Lundi 10 Octobre TOURIN A LA TOMATE ET VERMICELLES PATES AU SAUMON COMPOTE / BISCUIT	Mardi 11 Octobre RADIS NOIR / BEURRE TAJINE DE LEGUMES D'AUTOMNE / LEGUMES POMME AU FOUR	Jeudi 13 Octobre VELOUTE DE POIREAUX ET POMMES DE TERRE PARMENTIER DE BŒUF YAOURT BIO	Vendredi 14 Octobre PATE DE CAMPAGNE QUICHE LORRAINE / SALADE FRUIT DE SAISON
Lundi 17 Octobre BETTERAVES ROUGES / MAIS BLANQUETTE DE VEAU CAROTTES ET CHAMIGNONS LAITAGE (MAISON)	Mardi 18 Octobre CREPES AU FROMAGE GRATIN DE POISSON / POMMES DE TERRE YAOURT BIO	Jeudi 20 Octobre CAROTTES RAPEES POULET AU CURRY / LAIT DE COCO ET RIZ POMME / CLEMENTINE	Vendredi 21 Octobre SOUPE DE LEGUMES ET CROUTONS RAVIOLIS AU TOFU ET LEGUMES FROMAGE / BANANE

Les menus sont donnés à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages. La liste des allergènes sera affichée avec les menus.

Toutes les viandes sont fraîches et bio, les fruits et légumes sont frais, bio et de culture locale ou régionale, les poissons sont surgelés

Les plats sont réalisés par la cantinière