

MENUS CANTINE

4 SEPTEMBRE AU 20 OCTOBRE 2023

LUNDI 4 SEPTEMBRE			08/09/23
MELON STEAK HACHE/FRITES PRUNES			RADIS BEURRE MACARONIS AU THON YAOURT VANILLE
LUNDI 11 septembre	MARDI 12 septembre	JEUDI 14 septembre	VENDREDI 15 septembre
SAUCISSON A L AIL RÔTI DE BOEUF / HARICOTS VERTS FROMAGE	COESLAW CANNELONIS BROCOLIS/ BROSSE GLACE CHOCOLAT	CÉLERI REMOULADE TAJINE AU POULET YAOURT VANILLE	SALADE CONCOMBRE DES DE POISSON / PATATES POMME/POIRE
LUNDI 18 SEPTEMBRE	MARDI 19 septembre	JEUDI 21 septembre	VENDREDI 22 septembre
PÂTE CORNICHONS RÔTI DE VEAU./ CAROTTES VICHY FLAN CAMEL	POTAGE D AUTOMNE POULET / ECRASEE DE PATATES SALADE DE FRUITS	ŒUF DUR MAYONNAISE EMINCE DE BOEUF A LA CHINOISE/ LEGUMES SAUTES YAOURT VANILLE	SALADE PAMPLEMOUSSE LASAGNES VEGETARIENNES GÂTEAU AUX POMMES
LUNDI 25 septembre	MARDI 26 septembre	JEUDI 28 septembre	VENDREDI 29 septembre
VELOUTE POTIRON RISOTTO CHAMPIGNONS COMPOTE FRUITS	SALADE TOMATES ESCALOPES DE POULET/HARICOTS VERTS FLAN CAMEL	SAUCISSON BEURRE TORTILLA/ SALADE FROMAGE	RADIS NOIR BEURRE TARTE AU THON/SALADE SEMOULE VANILLE AU LAIT
LUNDI 2 octobre	MARDI 3 octobre	JEUDI 5 octobre	VENDREDI 6 octobre
TOURIN A LA TOMATE PARMENTIER DE BOUDIN COMPOTE FRUITS MAISON	CANAPES SARDINES TABOULE MAISON BROWNIES	BETTERAVES ROUGES ROTI DE PORC/ PUREE PATATES DOUCE POMME	SOUPE POISSON CROÛTONS BRANDA DE MORUE GLACE VANILLE
LUNDI 9 octobre	MARDI 10 octobre	JEUDI 12 octobre	VENDREDI 13 octobre
SALADE COSLAW POULET/FRITES CREME CAMEL	PATE FLAN COURGETTES MENTHE SAUCISSE PETITS BEURRE	DES DE FROMAGE PANES WOK DE LEGUMES BANANES	VELOUTE CAROTTES SAUMON/RIZ FROMAGE BLANC
LUNDI 16 octobre	MARDI 17 octobre	JEUDI 19 octobre	VENDREDI 20 octobre
SOUPE PETITES PATES SAUTE DE VEAU/CHOUX DE BRUXELLES QUATRE QUARTS	RADIS NOIR BEURRE POULET A L ESPAGNOLE MOUSSE FRUITS	SOUPE DE PETITS POIS QUICHE POIREAUX/COMTE SALADE COMPOTE FRUITS FRAIS	SAUCISSON PARMENTIER DE PANAIS AU HADDOCK YAOURT VANILLE
VACANCES			

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