

MENUS CANTINE

2 SEPTEMBRE AU 18 OCTOBRE 2024

LUNDI 2 SEPTEMBRE	MARDI 3 SEPTEMBRE	JEUDI 5 SEPTEMBRE	VENDREDI 6 SEPTEMBRE
MELON STEAK HACHE/FRITES POIRES	CAROTTES RÂPÉES AIGUILLETES DE POULET /RATATOUILLE MOUSSE AU CHOCOLAT	BETTERAVES ROUGES PIZZA AUX LEGUMES COMPOTE DE POMMES	RADIS BEURRE MACARONIS AU THON YAOURT VANILLE
LUNDI 9 septembre	MARDI 10 septembre	JEUDI 12 septembre	VENDREDI 13 septembre
POTAGE DE FANES DE RADIS RÔTI DE PORC / HARICOTS VERTS NECTARINES	MELONS CANNELONIS BROCOLIS/ BROUSSE GLACE CHOCOLAT	CÉLERI REMOULADE TAJINE DE VEAU/ COUSCOUS CREME VANILLE MAISON	SALADE CONCOMBRE/MAÏS DES DE POISSON / PATATES POMME/POIRE
LUNDI 16 SEPTEMBRE	MARDI 17 septembre	JEUDI 19 septembre	VENDREDI 20 septembre
PÂTE CORNICHONS SAUCISSES DE PORC ./ SALSIFIS FLAN CARAMEL	POTAGE D AUTOMNE POULET / ECRASEE DE PATATES SALADE DE FRUITS	SALADE DE TOMATES EMINCE DE BOEUF A LA CHINOISE/ LEGUMES SAUTES YAOURT VANILLE	SALADE PERLES AUX LEGUMES FROMAGE GÂTEAU AUX POMMES
LUNDI 23 septembre	MARDI 24 septembre	JEUDI 26 septembre	VENDREDI 27 septembre
VELOUTE POTIRON RISOTTO CHAMPIGNONS COMPOTE FRUITS MAISON	SALADE TOMATES ESCALOPES DE VEAU A LA CREME / MACARONIS FLAN CARAMEL	BRUSCHETTA /SALADE FROMAGE COMPOTE DE FRUITS	RADIS BEURRE TARTE AU THON/SALADE SEMOULE VANILLE AU LAIT
LUNDI 30 septembre	MARDI 1 octobre	JEUDI 3 octobre	VENDREDI 4 octobre
TOURIN A LA TOMATE PARMENTIER DE BOUDIN CREME CHOCOLAT MAISON	CANAPES SARDINES TABOULE MAISON BROWNIES	BETTERAVES ROUGES ROTI DE BOEUF / PUREE PATATES DOUCES POMME	BRANDADE DE MORUE/SALADE FROMAGE GLACE VANILLE
LUNDI 7 octobre	MARDI 8 octobre	JEUDI 10 octobre	VENDREDI 11 octobre
DUO DE CHOUX POULET/POMMES SAUTEES CREME CARAMEL	PATE SAUCISSE DE BOEUF/ LENTILLES KIRI	VELOUTE DE CAROTTES RAVIOLIS EPINARDS BANANE	DES DE FROMAGE PANES SAUMON/RIZ FROMAGE BLANC
LUNDI 14 octobre	MARDI 15 octobre	JEUDI 17 octobre	VENDREDI 18 octobre
SOUPE PETITES PATES SAUTE DE PORC /CHOUX DE BRUXELLES SALADE DE FRUITS	RADIS BEURRE POULET A L ESPAGNOLE FROMAGE	SOUPE DE COURGETTES PALETS LENTILLES/CAROTTES SABLES MAISON	SAUCISSON PARMENTIER DE PATATES AU HADDOCK OEUFS AU LAIT MAISON
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