

MENU CANTINE DU MOIS DE SEPTEMBRE 2019

LUNDI 02

Pommes de terre au thon
Rôti de bœuf
Courgettes au parmesan
Vache qui rit
Pêches

MARDI 03

Tomates vinaigrette
Rôti de porc
Pâtes*
Crème à la vanille

JEUDI 05

Crumble de poisson
Ratatouille
Chavroux
Tartes aux pommes

VENDREDI 06

Salade
Lasagnes à la Bolognaise
Yaourt nature*

LUNDI 09

Chou-fleur en vinaigrette
Emincés de volaille à la crème
Quinoa
Kiri
Abricots

MARDI 10

Couscous à l'agneau
Semoule et légumes
Fromage blanc

JEUDI 12

Concombres à la crème
Poisson poché
Pommes de terre vapeur
Cantal
Salade de fruits

VENDREDI 13

Carottes rapées
Nuggets de poulet
Poêlée wok
Flan au caramel

LUNDI 16

Salade Coleslaw
Goulash
Riz
Yaourt de brebis*

MARDI 17

Tomates au basilic
Lasagnes jambon/épinards
Tomme des Ardoisiers*
Choux à la crème

JEUDI 19

Taboulé
Cuisses de poulet
Duo de carottes
St Nectaire
Pastèque

VENDREDI 20

Pâté de campagne
Brochettes de poisson
Petits pois
Petits Suisses aux fruits

LUNDI 23

Radis/beurre
Escalope de poulet
Pommes de terre rissolées
Yaourt à la fraise*

MARDI 24

Salade de lentilles/lardons
Blanquette de veau*
Haricots verts
Crème au chocolat

JEUDI 26

Salade verte/Mimolette
Cuisses de lapin à la moutarde
Jardinière de légumes
Muffins

VENDREDI 27

Betteraves rouges vinaigrette
Rôti de porc aux olives
Blé
Emmental
Raisins

LUNDI 30

Pommes de terre vinaigrette
Poisson à la Bordelaise
Carottes Vichy
Camembert
Pomme

MARDI 01/10

Concombres à la vinaigrette
Hachis Parmentier
Fromage blanc à la confiture

JEUDI 03/10

Salade Grecque
Boulettes d'agneau
Légumes couscous
Chaussons aux pommes

VENDREDI 04/10

Friands
Colombo de volaille
Mélange de céréales
Yaourt aux fruits*

en rouge : Plats préparés sur site

* plats à base de produits locaux (voir liste des producteurs affichée au Groupe Scolaire)