

MENU CANTINE DU MOIS DE SEPTEMBRE/OCTOBRE 2023

LUNDI 4/09
 Tomates* /mozzarella
 Poulet aux oignons
 Riz a la crème
 Glace



MARDI 5/09
 Melon
 Longe de porc
 Gratin de brocolis
 Fruit de saison*

JEUDI 7/09
MENU VEGETARIEN
 Taboulé
 Tortillas aux pdt/piquillos
 Salade verte
 Yaourt*



VENDREDI 8/09
 Chou fleur vinaigrette
 Poisson meunière
 Piperade
 Fromage blanc
 Fruit de saison*

LUNDI 11/09
 Salade de betterave/fromage
 Boulette de boeuf basquaise
 pdt sautées
 Fruit de saison*

MARDI 12/09
MENU VEGETARIEN
 Melon jaune
 Tajine de légumes*
 Semoule**
 Glace



JEUDI 14/09
 Salade composée (tomates*+mimolette)
 Lasagne saumon/épinard*
 Crème chocolat*

VENDREDI 15/09
 Terrine de campagne
 Gratin de blé carbonara
 Fromage*
 Tartare d'ananas

LUNDI 18/09
MENU VEGETARIEN
 Radis/beurre
 Risotto aux petits légumes
 Fromage*
 Salade de fruits frais*



MARDI 19/09
 Salade de thon/mais
 Nuggets de poisson
 Purée pdt/carottes*
 Crème Mont Blanc

JEUDI 21/09
 Concombre au yaourt
 Steak haché grillé*
 Frites
 Fruit de saison*



VENDREDI 22/09
 Salade verte/emental/croutons
 Paupiette de volaille
 Haricots beurre
 Clafoutis aux pommes

LUNDI 25/09
 Salade coleslaw
 Filet de poisson au beurre
 Pommes vapeur
 Fruit de saison*

MARDI 26/09
 Rosette
 Roti de veau*
 Fian de courgettes
 Banane



JEUDI 28/09
 Maquereau tomate
 Epaule d'agneau
 Duo de haricots
 Yaourt aux fruits*

VENDREDI 30/09
MENU VEGETARIEN
 Salade de pâtes
 (tomate/œuf/mais)
 Fromage*
 Compote pomme/pêche*

LUNDI 2/10
 Piémontaise
 Blanquette de veau*
 Carottes braisées
 Petits suisses



MARDI 3/10
 Radis/beurre
 Marmite du pêcheur
 Purée de patate douce
 Glace

JEUDI 5/10
MENU VEGETARIEN
 Salade de légumes
 (maïs/tomate/olive verte...)
 Tarte au fromage
 Purée pomme/fraise*



VENDREDI 6/10
 Pâté de campagne
 Spaghettis sicilienne
 Yaourt
 Fruit de saison*

En rouge : plat préparé sur site * plat à base de produit locaux (voir liste des producteurs affichée au Groupe scolaire) ** Produit issu de l'agriculture biologique