

MENU DE LA CANTINE – MOIS :Septembre



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Semaine
du 02/ au
04

Melon 🇫🇷
Raviolis gratinés à l'emmental
Glace à l'eau

Pas de
repas

Carottes vinaigrette bio 🌿🏠
Colin meunière MSC 🐟
Riz BIO 🌿
Cantal AOP 🏷️
Compote Bio 🌿

Salade tomates maïs 🏠
Omelette aux pomme de terre
Ratatouille 🏠
Camembert AOP 🏷️
Clafouti aux cerises

Semaine
du 7 au 11

Tomates mozzarella bio 🌿🏠
Saucisse de Toulouse
Haricots verts Bio 🌿
Riz Bio 🌿
Compote bio 🌿

Asperge 🇫🇷
Axoa de veau 🏠
Pomme de terre rôties 🏠
Chèvre frais
Fruit frais 🇫🇷

Pas de
repas

Betterave vinaigrette bio 🌿🇫🇷
Pate au saumon MSC 🐟🌿🏠
Petit suisse Bio 🌿
Salade de fruit

Pastèque
Boulette de blé tomate basilic 🌿
Carottes vichy
Fromage blanc bio 🌿
Pomme au four

Semaine
du 14
au 18

Concombre vinaigrette 🌿🏠
Emincé de poulet 🏠
Frites de patates douce
Conté AOP 🏷️
Compote Bio 🌿

Oeuf dur mayonnaise
Tartes aux légumes
Salade verte vinaigrette
Yaourt Nature sucré Bio 🌿
Fruit frais 🇫🇷

Pas de
repas

Radis beurre 🇫🇷
Steack haché de boeuf Bio 🌿
Semoule 🌿
Brie 🏷️
Mousse au chocolat artisanale

Salade haricots verts dès 🏠
d'emmental
Poisson à la bordelaise 🐟
Trio riz boulghour quinoa 🏠🌿
Ananas frais

Semaine
du 21
au 25

Tomate vinaigrette
Brandade de morue artisanale
Petits suisse Bio 🌿
Compote Bio 🌿

Lentille en salade
Roti de porc
Duo de courgette
Emmental
Fruit frais 🇫🇷

Pas de
repas

Choux rouge en salade
Tender de filet de poulet
Petit pois Bio 🌿
Fromage blanc Bio 🌿
Coulis de fruit exotique

Coleslow
Sauté de dinde 🏠
Pate sauce arrabiata
Yaourt aromatisé Bio 🌿
Fruit frais 🇫🇷

Semaine
du 28 au
29

Betterave vinaigrette Bio 🌿
Limande meunière MSC 🐟
Blé bio 🌿🏠
Camembert AOP 🏷️
Fruit frais 🇫🇷

Salade Texane 🏠
Pavé fromagé Bio 🌿
Julienne de légume sauté 🏠
Salade de fruit frais

