

MENU DE LA CANTINE - MOIS :Octobre



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

01 et 02
/09

Pas de
repas

Concombre vinaigrette bio 🏠
🌿
Parmentier de boeuf gratiné à
l'emmental 🏠
Compote bio

Sardines
Aiguillette de poulet 🇫🇷
Haricot beurre 🏠 🇫🇷
Crème chocolat bio 🌿

Semaine
du 5 au 9

Pas de
repas

Salade blé/ tomate bio 🏠
Roti de porc 🇫🇷
Piperade 🏠
Chevre frais
Fruit frais 🇫🇷

Betterave vinaigrette bio 🌿 🏠
Aiguillette de canard 🇫🇷 🏠
Macaroni Bio 🌿 🏠
Petit suisse bio 🌿
Fruit frais 🇫🇷

Carottes rapées Bio 🌿 🏠 🇫🇷
Limande meunière 🐟
Petit poids aux oignons 🏠
Fromage blanc bio 🌿 au
coulis de fruit exotique
Compote bio 🌿

Oeuf Mayonnaise
Lentilles 🏠
Duo de carotte 🏠
Comte 🇪🇺
Fruit frais

Semaine
du 12 au 16

Pas de
repas

Salade sombrero 🏠
Tortellini Bio 🌿 sauce tomate
et emmental rapé 🏠
Fruit frais

Pois chiche en salade 🏠
Sauté de poulet à la crème 🏠
Haricot vert 🇫🇷
Yaourt artisanal bio 🌿 📌
Fruit frais

Asperge vinaigrette 🏠
Colin sauce au beurre 🏠 🐟
pomme de terre risolées
Camembert 🇪🇺
Poire au sirop

Salade d'endive 🏠
Boulette de boeuf bio 🌿 🏠
Semoule bio 🌿 🏠
Yaourt aromatisé bio 🌿
Pomme cuite Bio 🌿

🏠 Fait maison

🌿 Bio

📌 Local

🔴 Label Rouge

🐟 Pêche durable

🇫🇷 Origine France

🇪🇺 AOP