

menus de la cantine



DU 03/11
AU 07/11

LUNDI 3

Colombo de dinde
Pâtes
Fromage
Mandarine



MARDI 4

Carottes râpées
Saucisse
Purée de pommes de terre et courge
Fromage

JEUDI 6

Velouté d'endives
Galette de soja
Petits pois carottes
Semoule au lait

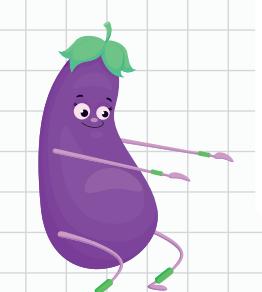
VENDREDI 7

Duo de saucisson au beurre
Risotto de poisson
Fromage blanc

DU 10/11
AU 14/11

LUNDI 10

Rillettes
Rôti de dinde
Duo de haricots
Fromage



MARDI 11

Férié !

JEUDI 13

Saucisse vegan
Purée de pois cassés
Fromage
Yaourt

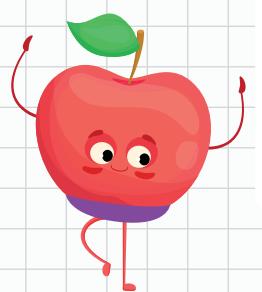
VENDREDI 14

Brandade de poisson
Salade
Fromage
Salade de fruits

DU 17/11
AU 21/11

LUNDI 17

Pâté en croûte
Poulet aux champignons
Purée de pommes de terre et carottes
Fromage blanc



MARDI 18

Lasagnes
Salade
Fromage
Compote

JEUDI 20

Betteraves à la vinaigrette
Cordon bleu végé
Brocolis
Flan coco au quinoa

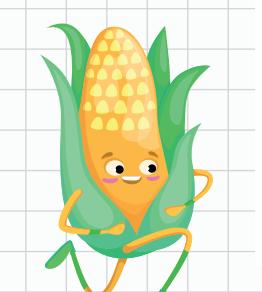
VENDREDI 21

Carottes râpées
Blanquette de poisson
Riz
Yaourt

DU 24/11
AU 28/11

LUNDI 24

Soupe de légumes
Cordon bleu
Haricots verts
Yaourt



MARDI 25

Friand au fromage
Jarret de boeuf aux carottes et riz
Fromage
Orange

JEUDI 27

Radis beurre
Dahl de lentilles
Gruyère
Crème à l'orange

VENDREDI 28

Poisson
Gratin de chou-fleur
Gruyère
Gâteau au yaourt

le jeudi,
on mange
végétarien !

Les plats sont préparés en majorité avec des produits frais de fournisseurs locaux.
Le restaurant scolaire privilégie les préparations traditionnelles et le «fait maison».

Les menus sont susceptibles d'être adaptés en fonction des disponibilités et de la livraison des produits.



menus de la cantine

DU 16/09
AU 20/09



LUNDI 16

Betteraves rouges
Saucisses (France)
Pois cassés
Yaourt aux fruits

MARDI 17

Concombre et demi-oeuf
Blanquette de dinde (France)
Riz
Fromage blanc

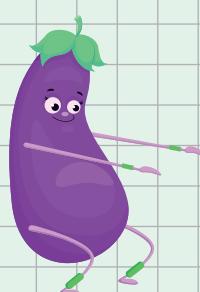
JEUDI 19

Soupe à la tomate et vermicelles
Omelette de pommes de terre
Salade
Entremet chocolat

VENDREDI 20

Céleri rémoulade
Poisson blanc
Petits pois carottes
Fromage

DU 23/09
AU 27/09



LUNDI 23

Velouté de tomates et vermicelles
Rôti de porc (France)
Haricots verts et salsifis
Entremet vanille

MARDI 24

Tomates à la vinaigrette
Boeuf basquaise (France)
Pâtes
Yaourt aux fruits

JEUDI 26

Carottes râpées
Galette végétale
Purée de pommes de terre et salsifis
Fromage

VENDREDI 27

Chou-fleur à la vinaigrette
Poisson pâné (France)
Pâtes au fromage
Compote bio



Les plats sont préparés en majorité avec des produits frais de fournisseurs locaux.
Le restaurant scolaire privilégie les préparations traditionnelles et le «fait maison».

Les menus sont susceptibles d'être adaptés en fonction des disponibilités et de la livraison des produits.

