

Menu de la CANTINE

SEMAINE DU 2 AU 6 NOVEMBRE

Lundi

Carottes râpées - Vinaigrette à l'orange
Fusilli Bio aux lentilles Bio et aux épices
La Charlette (Fromagerie RISSOAN)
Compote fraîche pomme Bio
à la crème de marrons

Jeudi

Salade verte
Vinaigrette à l'huile d'olive
Lasagnes au boeuf
ou Lasagnes de légumes à la provençale
Vache qui rit Bio
Banane Bio

Mardi

Salade de pommes de terre
maïs et cornichons - Vinaigrette
Emincé de cuisse de poulet
ou Morceaux de colin d'Alaska MSC
Sauce champignons
Petits pois CE2
Camembert Bio
Pomme VER

Vendredi

Potage de potimarron (concentré)
Poisson blanc meunière MSC
Chou fleur CE2 Béchamel
Yaourt sucré vrac (régional)
Cake du chef poire et chocolat

SEMAINE DU 9 AU 13 NOVEMBRE

Lundi

Céleri râpé - Sauce façon remoulade
Curry doux de carottes et pois chiche
Semoule Bio
Brique de Lozère (Duo Lozère - 48)
Gâteau du chef au speculoos

Jeudi

Paté de campagne catalan - cornichons
ou Oeuf dur - Sauce mayonnaise
Dos de colin d'Alaska MSC au four
Épinards à la Béchamel
La Charlette (Fromagerie RISSOAN)
Crème dessert au chocolat

Mardi

Salade de blé aux petits légumes
Vinaigrette ciboulette
Rôti de dinde CE2 - Sauce au jus
ou Filet de Poisson pané MSC
Gratin de potiron
Pont l'Evêque AOP
Clémentine

Vendredi

Carottes râpées - Vinaigrette au xérès
Allumettes de porc ou Poisson MSC
façon carbonara
Coquillettes Bio
Emmental Bio râpé
Poire

Menus susceptibles de variation selon les approvisionnements

