



Menu DE LA CANTINE!

SEMAINE DU 14 AU 18 SEPTEMBRE

Lundi

Betteraves Bio
Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne
Boulettes au bœuf ou Boulettes végétariennes
Penne Bio Emmental Bio râpé
Pomme VER

Mardi

Tomates - Vinaigrette à l'ail
Rôti de dinde - Sauce barbecue
ou Marmite de la mer
Pommes de terre noisette
Camembert Bio
Crème dessert au caramel

Jeudi



Oeuf dur - Sauce mayonnaise
Bolognaise aux pépites de lingot régionale
Riz Bio
Fromage blanc nature - sucre
Quetsche

Vendredi

Tzatziki
Filet de limande MSC - Sauce à la lombarde
Chou fleur CE2
Verre de lait Bio
Gâteau du chef à la vanille



SEMAINE DU 21 AU 25 SEPTEMBRE

Lundi

Carottes râpées - Vinaigrette ciboulette
Méli-mélo gourmand courgettes
et lentilles corail Bio
Semoule Bio
La Charlette (Fromagerie RISSOAN)
Flan à la vanille

Mardi

Pâté de campagne issu de porc Label Rouge
cornichons / Surimi - Sauce mayonnaise
Filet de Poisson pané MSC
Purée de pommes de terre et butternut
Yaourt sucré vrac (régional)
Raisin blanc

Jeudi



Tomates - Vinaigrette au balsamique
Jambon blanc issu de porc Label Rouge
ou Omelette du chef au fromage
Coquillettes Bio
Tomme noire IGP
Banane Bio

Vendredi

Salade verte Bio
Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne
Emincé de cuisse de poulet rôti aux herbes de Provence
ou Pavé de colin d'Alaska MSC façon fish & chips
Gratin dauphinois
Cantal AOP
Gâteau du chef aux abricots



Menus susceptibles de variation selon les approvisionnements

