

Menu de la Cantine

SEMAINE DU 16 AU 20 NOVEMBRE

Lundi

Mélange de carotte et chou râpé
Sauce mayonnaise
Pavé de merlu MSC
Façon tajine - Semoule Bio
Tomme noire
Flan à la vanille

Mardi

Betteraves Bio
Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne
Paupiette au veau FR - Sauce paprika
ou Falafels
Haricots verts Bio persillés
Suisse fruité
Donuts

Jeudi

Velouté de butternut (concentré)
Omelette du chef au fromage
Petits pois CE2 au bouillon
Gouda Bio
Banane Bio

Vendredi

Salade verte - Vinaigrette
Le Coddle (poisson)
Cantal AOP
Compote fraîche pomme Bio ananas

SEMAINE DU 23 AU 27 NOVEMBRE

Lundi

Salade de pommes de terre, maïs
Vinaigrette à l'estragon
Emincé de cuisse de poulet ou Morceaux de
colin d'Alaska MSC - Sauce chasseur
Potiron à la Béchamel
Mimolette Bio
Pomme VER

Mardi

Endives - Vinaigrette au miel
Dahl de lentilles corail Bio
Riz Bio
Yaourt sucré vrac (régional)
Clémentine

Jeudi

Carottes râpées - Vinaigrette à l'échalote
Filet de Poisson pané MSC
Gratin de brocolis Bio
Saint Luc (Fromagerie RISSOAN) (régional)
Fondant au chocolat du chef

Vendredi

Velouté de potimarron
Oignons frits - Fromage blanc
Jambon blanc issu de porc Label Rouge
ou Omelette du chef au fromage
Penne Bio Emmental Bio râpé
Poire

Menus susceptibles de variation selon les approvisionnements

