

MENU DE LA CANTINE!



SEMAINE DU 01 AU 04 SEPTEMBRE

Mardi

Carottes râpées - Vinaigrette persillée
Emincé de cuisse de poulet ou Filet de lieu noir MSC
Sauce napolitaine
Coquillettes Bio Emmental Bio râpé
Crème dessert à la vanille



Jeudi

Tomates - Vinaigrette à l'huile d'olive
Chili sin carne (sans viande)
Riz Bio
Pont l'Evêque AOP
Prune

Vendredi

Rosette Label Rouge ou Œuf dur
Sauce mayonnaise
Poisson blanc meunière MSC - Citron
Courgettes à la Béchamel
Yaourt sucré vrac (régional)
Cake du chef au chocolat

SEMAINE DU 07 AU 11 SEPTEMBRE

Lundi

Brocolis - Vinaigrette
Sauté de porc ou Morceaux de colin d'Alaska
MSC - Sauce méridionale
Semoule Bio
Yaourt aromatisé
Melon

Mardi

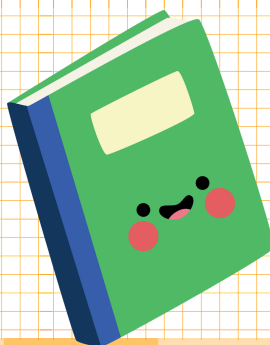
Concombre
Vinaigrette au fromage blanc et ciboulette
Omelette du chef au fromage
Petits pois CE2 au bouillon
Edam Bio
Éclair au chocolat

Jeudi

Tarte du chef à la tomate et moutarde
Dos de colin d'Alaska MSC
Sauce citron
Haricots verts Bio persillés
Fromage fondu
Raisin blanc

Vendredi

Salade verte Bio - Vinaigrette au xérès
Paupiette au veau FR - Sauce au jus
ou Pavé de merlu MSC au four
Blé pilaf
Saint Luc (Fromagerie RISSOAN) (régional)
Compote fraîche pomme Bio figue



Menus susceptibles de variation selon les approvisionnements

