

Menus de la cantine – Du 21 Septembre au 09 Octobre.

<u>LUNDI 21 SEPTEMBRE</u> CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE DOS DE MERLU CITRONNÉ ÉPINARD À LA CRÈME CANTAL AOP SALADE DE FRUIT FRAIS	<u>MARDI 22 SEPTEMBRE</u> Salami / beurre Aiguillette de poulet au paprika Haricot vert bio Mousse chocolat Petit sablé	<u>JEUDI 24 SEPTEMBRE</u> CAROTTE BIO VINAIGRETTE GALETTE DE QUINOA RATATOUILLE BIO MAROILLE AOP POIRE 	<u>VENDREDI 25 SEPTEMBRE</u> Coleslaw bio Émincé de bœuf maître d'hôtel Julienne de légume Flan vanille bio
<u>LUNDI 28 SEPTEMBRE</u> Tomate échalote bio vinaigrette Omelette nature bio Poêlée de légume Fromage blanc bio Fruit 	<u>MARDI 29 SEPTEMBRE</u> Pâté / cornichon Hachis parmentier Salade bio Camembert bio Fruit bio	<u>JEUDI 1ER OCTOBRE</u> Macédoine bio mayonnaise Émincé de dinde au curry Fusilli bio Banane bio	<u>VENDREDI 02 OCTOBRE</u> SALADE EMMENTAL COLIN D'ALASKA GRATIN DE CHOU-FLEUR FLAN PRALINÉ BIO
<u>LUNDI 05 OCTOBRE</u> Salade PDT Hareng label rouge Boulette de bœuf au paprika Courgette bio poêlée ail thym Yaourt vanille bio Fruit	<u>MARDI 06 OCTOBRE</u> CAROTTE BIO VINAIGRETTE POISSON SAUCE BONNE FEMME BLÉ FLAN CHOCOLAT BIO	<u>JEUDI 08 OCTOBRE</u> Haricot vert vinaigrette Saucisse Francfort Lentille bio Vache qui rit bio Compote	<u>VENDREDI 09 OCTOBRE</u> SALADE CROÛTON BLEU VINAIGRETTE ŒUF AU GRATIN BIO ÉPINARD HACHÉ CRÊPE 

Menus susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité des produits.

Bon appétit !

