

MENUS DE LA CANTINE

Du jeudi 1^{er} au vendredi 09 septembre 2022

Entrée

Plat principal

Garniture

Produit laitier

Fruit

JEUDI 01/09



Steak haché
sauce échalote

Frites

Saint Paulin



Prune



VENDREDI 02/09

Filet de colin
sauce citron



Quinoa

Saint Nectaire



Mirabelle



LUNDI 05/09



Salade de pâtes



Poulet au jus

Purée de carottes

Yaourt bio

MARDI 06/09

Salade de blé



Picatta de veau
au chorizo

Haricots verts

Yaourt bio

JEUDI 08/09



Salade de pois chiches

Tian de légumes
végétarien

Riz basmati

Kiri



Poire

VENDREDI 09/09



Salade de
lentilles vertes

Filet de cabillaud
sauce hollandaise



Poêlée de
légumes sautés

Yaourt aromatisé

Légende : Fruits et légumes // Pain et féculents // Viande, poisson ou oeuf // Lait et produits laitiers // Produits sucrés // Repas végétarien



Agriculture biologique



Viande d'origine française



Aide UE à destination des écoles

MENUS DE LA CANTINE

Du lundi 12 au vendredi 23 septembre 2022

LUNDI 12/09

Entrée



Concombre
vinaigrette

Plat
principal

Émincé de dinde
à la forestière

Garniture

Blé

Produit
laitier

Yaourt

Fruit

MARDI 13/09



Salade
de betterave

One pot pasta
alla puttanesca

Comté

Raisin



JEUDI 15/09



Salade de
pommes de terre



Palette de porc
à la diable



Courgettes
persillées

Yaourt brebis

VENDREDI 16/09

Pavé de saumon
à l'oseille

Riz Basmati



Banane

LUNDI 19/09

Entrée



Boulettes d'agneau

Plat
principal

Garniture

Semoule

Produit
laitier



Camembert

Fruit

Pomme

MARDI 20/09



Salade de
lentilles blondes



Steak de bœuf

Gratin de chou-fleur
Tome noire bio

Petits suisses

JEUDI 22/09



Salade de
quinoa



Moussaka
végétarienne



Yaourt
de Nadège

Prune

VENDREDI 23/09

Pavé de colin
sauce chorizo



Pommes vapeur

Emmental



Mirabelle

Légende : Fruits et légumes // Pain et féculents // Viande, poisson ou oeuf // Lait et produits laitiers // Produits sucrés // Repas végétarien



Agriculture biologique



Viande d'origine française



Aide UE à destination des écoles

MENUS DE LA CANTINE

Du lundi 26 septembre au vendredi 07 octobre 2022

LUNDI 26/09

Entrée

 Salade de tomates
mozzarella

Plat
principal

 Escalope de poulet
sauce curry

Garniture

 Lentilles corail

Produit
laitier

Liégeois



Fruit

MARDI 27/09

 Concombre
vinaigrette

 Spaghettis
bolognaises
façon
végétarienne

Gouda

 Raisin 

JEUDI 29/09

 Taboulé


 Rôti de porc
au romarin

 Poêlée de légumes
Brocolis, carottes, champignons



Fromage blanc

VENDREDI 30/09

Dos de cabillaud
à la provençale

 Boulgour

Tome blanche


 Poire 

LUNDI 03/10

Entrée

 Saltimbocca
de dinde

Garniture

 Pâtes

Produit
laitier

Gruyère

Fruit

 Pomme

MARDI 04/10

 Salade de
pois chiches


 Sauté de bœuf

 Endives braisées



Yaourt aux fruits

JEUDI 06/10

Gratin de quenelles
et fondue de poireaux

 Riz

Comté

 Prune 

VENDREDI 07/10


Rosette

Brandade de poisson

 Salade verte

Yaourt bio

Légende : Fruits et légumes // Pain et féculents // Viande, poisson ou oeuf // Lait et produits laitiers // Produits sucrés // Repas végétarien

 Agriculture biologique

 Viande d'origine française

 Aide UE à destination des écoles

MENUS DE LA CANTINE

Du lundi 10 au vendredi 21 octobre 2022

LUNDI 10/10

Entrée

Plat principal

Garniture

Produit laitier

Fruit



Blanquette de poulet



Blé

Saint Nectaire



Banane



MARDI 11/10

Macédoine de légumes



Orecchiettes sauce brocoli



Poêlée de champignons

Petits suisses

JEUDI 13/10



Saucisse de Toulouse



Purée St Germain

Saint Paulin



Poire



VENDREDI 14/10



Salade de pommes de terre

Filet de cabillaud rôti



Poêlée de légumes de saison
Navets, panais, carottes, céleri
Yaourt aromatisé

LUNDI 17/10

Entrée

Plat principal

Garniture

Produit laitier

Fruit



Salade de pâtes aux fromages



Hachis parmentier de bœuf

Salade d'endives

Flamby

MARDI 18/10



Sauté de veau aux olives

Riz Basmati

Emmental

Raisin

JEUDI 20/10



Céleri rémoulade

Couscous végétarien



Semoule, pois chiches, courgettes, carottes, navets

Gouda



Prune



VENDREDI 21/10



Salade de lentilles corail

Poisson à la bordelaise

Carottes persillées

Smoothie maison aux fruits rouges

Légende : Fruits et légumes // Pain et féculents // Viande, poisson ou oeuf // Lait et produits laitiers // Produits sucrés // Repas végétarien



Agriculture biologique



Viande d'origine française



Aide UE à destination des écoles

MENUS DE LA CANTINE

Du lundi 07 au vendredi 18 novembre 2022

LUNDI 07/11

Entrée

Salade de quinoa

Plat principal



Aiguillettes de poulet tandoori

Garniture



Poêlée de légumes
Champignons,
carottes, poireaux
Yaourt aromatisé

Produit laitier

Tome Blanche

Fruit

MARDI 08/11

Lasagnes butternut ricotta



Mélange de salade

Compote de fruits maison



JEUDI 10/11



Bœuf Bourguignon



Pommes de terre vapeur

Kiri



Clémentine



VENDREDI 11/11



Salade de pois chiches

Filet de poisson sauce forestière

Fondue de poireaux

Yaourt bio

LUNDI 14/11

Entrée

Salade de fenouil à l'orange

Plat principal



Émincé de dinde sauce moutarde

Garniture

Blé

Produit laitier

Yaourt aromatisé

Fruit

MARDI 15/11

Salade de pâtes



Petit salé aux lentilles



Carottes

Fromage blanc

JEUDI 17/11

Duo de chou vinaigrette



Risotto à la betterave

Camembert



Poire

VENDREDI 18/11

Pavé de saumon sauce citron



Purée de patates douces

Comté

Kiwi

Légende : Fruits et légumes // Pain et féculents // Viande, poisson ou oeuf // Lait et produits laitiers // Produits sucrés // Repas végétarien

Agriculture biologique

Viande d'origine française

Aide UE à destination des écoles