



## MENU DE LA CANTINE



# SEPTEMBRE 2022



		<b>JEUDI 1<sup>ER</sup></b>	<b>VENDREDI 2</b>
		Melon Escalope de poulet à la crème et champignons Haricots verts Glace	Salade de tomates Saumon Pomme de terre vapeur Nectarine
<b>LUNDI 5</b>	<b>MARDI 6</b>	<b>JEUDI 8</b>	<b>VENDREDI 9</b>
Carottes râpées Quiche au thon et chèvre Salade verte Raisin blanc	Œuf mimosa Chipolatas Petits pois Petits suisses aromatisés	Saucisson Rôti de dinde Ratatouille Prune	Radis / beurre Poisson blanc Riz à la tomate Flan au chocolat
<b>LUNDI 12</b>	<b>MARDI 13</b>	<b>JEUDI 15</b>	<b>VENDREDI 16</b>
Salade de tomates et concombres Steak haché Frites Yaourt nature sucré	Taboulé Rôti de porc à la moutarde Carottes persillées Ananas frais	Melon Sauté de veau Blé Liégeois à la vanille	Pâté de campagne Calamars frits Haricots verts plats Compote de pomme
<b>LUNDI 19</b>	<b>MARDI 20</b>	<b>JEUDI 22</b>	<b>VENDREDI 23</b>
Salade composée Macaronis à la bolognaise Verrine de fromage blanc et son coulis de fruits rouges / Biscuit	Crêpe au fromage Blanquette de dinde Riz/champignons Raisin rouge	Carottes râpées Saucisse de canard Poêlée de courgettes Mousse au chocolat	Concombres / Tomates Brandade de Morue Salade verte Pastèque
<b>LUNDI 26</b>	<b>MARDI 27</b>	<b>JEUDI 29</b>	<b>VENDREDI 30</b>
Melon Cordon bleu Haricots verts Compote de pommes / poires	Mousse de canard Escalope de poulet Petits pois / carottes Yaourt aromatisé	Rillette de thon Quiche Lorraine Salade Glace	Nems Blanquette de saumon Tagliatelles Gâteau d'anniversaire