



## MENUS DE LA CANTINE DE SEPTEMBRE 2024

LUNDI 2	MARDI 3	JEUDI 5	VENDREDI 6
Melon Steak haché Haricots verts bio Moelleux aux pommes	Salade de concombres Chipolatas Purée de pommes de terre Pastèque	Duo de saucisson / beurre Rôti de dinde Ratatouille Abricots	Macédoine / mayonnaise Filet de limande meunière Blé bio à la tomate Glace vanille / chocolat
LUNDI 9	MARDI 10	JEUDI 12	VENRDREDI 13
<i>*MENU VEGETARIEN*</i> Tomates vinaigrette Quiche courgettes / chèvre Salade Raisin blanc	Carottes râpées Rôti de porc Frites Pêche	Taboulé Escalope de poulet Petits pois bio Petits suisses aux fruits	Pâté de campagne Calamars à la romaine Carottes Vichy Compote de pommes à la cannelle
LUNDI 16	MARDI 17	JEUDI 19	VENDREDI 20
Melon Macaronis à la bolognaise Yaourt au sucre de canne bio	Betteraves / maïs Couscous et ses légumes Prune	Crêpe au fromage Sauté de veau Riz bio aux champignons Raisin rouge	Tomates / Féta Brandade de morue Salade Crème brûlée
LUNDI 23	MARDI 24	JEUDI 26	VENDREDI 27
Sardines à l'huile Pizza Salade Fromage blanc et son coulis de fruits rouges	Tomates / concombres Bœuf bourguignon Pommes de terre vapeur Nectarine	Radis/beurre Escalope de dinde Gratin de courgettes Poiros au sirop	Céleri rémoulade Omelette aux lardons de volaille Salade Liégeois au chocolat bio
LUNDI 31			
Carottes râpées Hachis parmentier Clafoutis aux mirabelles			