

MENU CANTINE



NOVEMBRE 2021



LUNDI 8	MARDI 9	JEUDI 11	VENDREDI 12
Salade maïs / jambon Boules bœuf Coquillettes bio Raisin noir	*HALLOWEEN* Soupe de sorcière Sauté de crevettes à l'haïtienne Riz basmati bio Fromage blanc/coulis de fruits rouges/ speculoos	FERIE	Pâté de campagne Blanquette de dinde Pommes de terre vapeur Poire au sirop sauce chocolat
LUNDI 15	MARDI 16	JEUDI 18	VENDREDI 19
Œuf mimosa Hachis parmentier Patates douces violettes Salade verte bio Yaourt au sucre de canne bio	Velouté panais/topinambours/courges Emincés de poulet Fenouil et carottes Tarte normande	Pain au thon/ciboulette Escalope de porc Flageolets à l'huile d'olive Compote de pommes	Soupe de légumes bio Poisson frais Brocolis et chou-fleur au curry Flan au caramel
LUNDI 22	MARDI 23	JEUDI 25	VENDREDI 26
VEGETARIEN Velouté de rutabaga au sirop d'érable Chili con carne végétarien Riz bio Brie bio Kiwi jaune bio	Friand au fromage Chipolatas Haricots verts bio Compote de potiron et biscuit	*DECOUVERTE* Soupe de vermicelle à l'orientale Aiguillettes de canard au miel et pain d'épice Purée de légumes oubliés Verrine de fromage blanc/caramel/éclats de crumble	Salade de blé Rôti de bœuf Carottes bio persillées Banane
LUNDI 29	MARDI 30		
Céléri rémoulade Tagliatelles bio aux deux poissons Ananas frais	Velouté de butternut au lait de coco Rôti de porc Printanière de légumes frais Petits suisses aromatisés		