



MENUS DE LA CANTINE D'OCTOBRE 2020



		JEUDI 1ER	VENDREDI 2
		<i>*MENU VEGETARIEN*</i> Soupe de vermicelle Biriyani de légumes sauce raïta Kiri Poire amandine au chocolat fait maison	Salade de betteraves crues rapées à l'orange Quiche aux crevettes et aux épinards frais Salade verte Petits suisses aromatisés
LUNDI 5	MARDI 6	JEUDI 8	VENDREDI 9
Salade composée Cordon bleu Coquillettes Raisin rouge bio	Céleri rémoulade Rôti de veau Petits pois / brocolis Flan à la vanille	<i>*MENU DECOUVERTE*</i> Velouté de topinambours et légumes de saison bio Suprême de volaille enlardé au thym frais et sa sauce grand-mère Purée de pommes de terre vitelotte Crème catalane	Rillettes de porc Filet de tilapia frais Gratin de courgettes à la sauce béchamel Pomme bio
SEMAINE DU GOÛT « EN COULEURS »			
LUNDI 12	MARDI 13	JEUDI 15	VENDREDI 16
Salade d'endives à la pomme et au gouda Dahl Sauté d'agneau parfumé aux graines de cumin Fromage blanc au coulis de mangue	Velouté de courges bio Rôti de dinde et sa sauce au curry-miel Carottes en rondelles Munster Coupelle d'oranges	Cake aux courgettes à la mozzarella et oseille Paupiette de porc au basilic Haricots verts frais Kiwi	Salade de chou rouge et tomates Brochettes de bœuf / compotée d'oignons rouges Frites Clafoutis à la cerise