

# MENU CANTINE

## OCTOBRE 2021



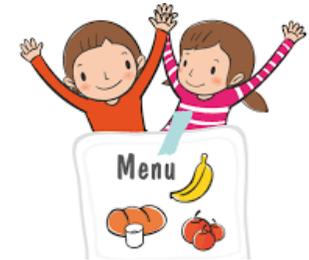
			<b>VENDREDI 1</b>
			Carottes rapées et dés de mimolette Pavé de saumon sauce hollandaise Purée de légumes frais Raisin
<b>LUNDI 4</b>	<b>MARDI 5</b>	<b>JEUDI 7</b>	<b>VENDREDI 8</b>
Soupe de betterave à la crème de coco Steak haché Petits pois Semoule au lait au caramel	Salade verte et <b>tomates bio</b> (Vinaigrette huile de noisette et vinaigre balsamique ) Paupiette de veau sauce champignons Ebly aux petits légumes Fromage blanc à la <b>confiture de figes bio</b>	Velouté de courge butternut au sirop d'érable Rosbeef et sa sauce au foie gras Frites <b>Poire bio</b>	Pâté en crouste Poisson sauce citrons aneth Epinards à la crème Compote de <b>pommes bio</b> et coings à la cannelle et au safran
<b>LUNDI 11</b>	<b>MARDI 12</b>	<b>JEUDI 14</b>	<b>VENDREDI 15</b>
<b>*MENU VEGETARIEN*</b> Œuf dur mayonnaise Pané végétal Pennes et blettes à la ricotta Kiri Pêches au sirop	<b>*MENU DECOUVERTE*</b> Soupe épicée à la patate douce et manioc Poulet Yassa <b>Riz bio</b> parfumé Ananas frais	Cake jambon gruyère Rôti de dinde sauce au poivre Printanière de légumes Flan à la vanille	Salade de chou blanc aux raisins-fêta et cerneaux de noix Tajine de poisson aux citrons confits <b>Semoule complète bio</b> Petits filous au chocolat
<b>SEMAINE DU GOÛT « EN COULEURS »</b>			
<b>LUNDI 18</b>	<b>MARDI 19</b>	<b>JEUDI 21</b>	<b>VENDREDI 22</b>
Soupe de pois cassés Quiche au thon saveur chèvre miel Salade verte aux croustons de pain Prune Reine Claude	Terrine de saumon sauce crème agrumes Emincé de porc à l'orange Purée de carottes curcuma mascarpone Fromage blanc au coulis de mangue	Velouté de châtaignes et potiron au lait d'amande Carbonade de bœuf Pommes de terre rôties Glace au chocolat	Salade crétoise au maïs Risotto au blanc de poulet Courgettes jaunes sauce suprême Gâteau anniversaire



# Bonnes vacances



MENUS CANTINE



MENUS CANTINE





Bon

Appétit !