



MENUS DE LA CANTINE DE SEPTEMBRE 2020



	MARDI 1	JEUDI 3	VENREDI 4
	Concombres bio et féta au basilic frais Pâtes à la carbonara Yaourt aromatisé	Melon Rôti de dinde / moutarde à l'ancienne Petits pois / carottes Verrine de fromage blanc sur coulis de fruits rouges et madeleine	Salade de tomates Saumon grillé et sa sauce au lait de coco curry Riz Compote de pommes maison
LUNDI 7	MARDI 8	JEUDI 10	VENREDI 11
Carottes rapées à l'emmental Lasagnes aux légumes bio Raisin blanc bio	Salade d'épinards frais au chèvre et cerneaux de noix Gratin dauphinois Saucisse de canard Prune	Salade de choux à la japonaise Escalope de poulet à la crème Brocolis et carottes bio Tarte pêches et amandes maison	Salade coleslaw Brandade de poisson frais Tomme Nectarine
LUNDI 14	MARDI 15	JEUDI 17	VENREDI 18
Taboulé Cordon bleu Epinards à la crème Salade de fruits de saison	<i>*MENU DECOUVERTE*</i> Salade d'avocats aux crevettes sautées Brochette de bœuf marinée aux épices africains Purée de manioc au lait de coco Ananas frais	<i>*MENU VEGETARIEN*</i> Tomates en salade Quiche poireaux / courgettes / chèvre Salade Petits suisses nature	Salade verte composée Sauté de veau sauce basquaise Frites maison Poires bio
LUNDI 21	MARDI 22	JEUDI 24	VENREDI 25
Tomates / maïs / thon Boules bœuf Couscous et ses légumes frais Raisin rouge	Pâté de campagne / cornichons Emincé de lapin à la moutarde Pommes de terre persillées Flan à la vanille	Céleri rémoulade Chipolatas Carottes bio au cumin Gâteau marbré maison	Œuf dur et salade verte Poisson frais et sa sauce citronnée Riz bio Brochette de fruits frais
LUNDI 28	MARDI 29		
Concombres vinaigrette Steak haché Lentilles bio Verrine à la crème de citron frais maison / Biscuit breton	Salade de riz au thon Rôti de porc Ratatouille Gâteau d'anniversaire		