



MENUS DE LA CANTINE

DE SEPTEMBRE 2023



LUNDI 4	MARDI 5	JEUDI 7	VENDREDI 8
Melon Steak haché bio Frites Glace vanille/chocolat	Œuf mimosa Chipolatas Haricots verts bio Nectarine	Duo de saucisson / beurre Rôti de dinde Ratatouille Prune	Salade de concombres Colin d'Alaska Riz bio à la tomate Flan à la vanille
LUNDI 11	MARDI 12	JEUDI 14	VENRDREDI 15
Carottes râpées Quiche lorraine Salade Raisin blanc	Salade de tomates Rôti de porc Haricots coco Pêche	Céleri rémoulade Escalope de poulet Petits pois bio Petits suisses aux fruits	Pâté de campagne Brandade de morue Salade Moelleux aux pommes
LUNDI 18	MARDI 19	JEUDI 21	VENDREDI 22
Salade composée Macaronis à la bolognaise Verrine de fromage et son coulis de fruits rouges	Crêpe au fromage Blanquette de dinde Blé bio / champignons Raisin rouge	Melon Saucisse de canard Poêlée de courgettes Liégeois au chocolat bio	Radis / beurre Calamars frits Haricots verts plats Mirabelles
LUNDI 25	MARDI 26	JEUDI 28	VENDREDI 29
Sardines à l'huile Pizza au thon et chèvre Yaourt au sucre de canne bio	Pastèque Sauté de veau Riz bio / carottes Compote poires/pommes maison	<i>*MENU VEGETARIEN*</i> Trio de crudités au pamplemousse Lasagnes provençales Glace / biscuit	Mousse de canard Omelette Salade Gâteau des enfants



alamy - DN3NN2