

MENUS SEPTEMBRE - OCTOBRE 2021

(Sous réserves de modification)

Depuis juin 2019, lorsque du fromage au lait cru est proposé au menu, les moins de 5 ans disposent d'un fromage ou laitage de substitution.

LUNDI	MARDI	JEUDI 2	VENDREDI 3
		Taboulé* maison	Salade verte
		Steak haché	Tomates farcies
		Gratin de courgettes	Riz de Camargue
		Vache qui rit	Rollin de vache ½ sec
		Pêche plate	Compote pomme mirabelle
LUNDI 6	MARDI 7	JEUDI 9	VENDREDI 10
Salade de lentilles vertes* à la mortadelle	Salade de concombres tomates et feta au basilic	Salade verte	Melon
Poulet rôti	Gratin de poisson et quenelles sauce bisque	Lasagnes végétariennes au mascarpone	Sauté de veau aux poivrons
Purée de carottes	Comté	Yaourt fève de tonka	Blé
Fromage blanc	Flan antillais et coulis de fruits rouges	Prunes quetsches	Bûche de chèvre
Pomme			Clafoutis pêche abricot
LUNDI 13	MARDI 14	JEUDI 16	VENDREDI 17
Salade de tomates aux œufs	Salade composées de riz thon et maïs	Concombre en bâtonnet avec sauce yaourt	Salade verte
Escalope de volaille à la crème	Poisson pané	Bœuf à la provençale	Rôti de porc
Petits pois carottes	Haricots verts persillés	Coquillettes*	Tian de légumes
Tomme de Savoie	Petit suisse aromatisé	Brie	Rollin de chèvre frais
Sorbet passion	Pastèque	Compotée de fruits	Tartine de pain confiture fraise rhubarbe
LUNDI 20	MARDI 21	JEUDI 23	VENDREDI 24
Paté de campagne	Tarte au fromage de chèvre	Salade verte composée	Salade céleris et carottes rappés
Saucisse de bœuf	Poisson sauce citron	Cordon bleu	Veau marengo
Purée de pomme de terre	Épinards à la crème	Ratatouille	Semoule de couscous *
Yaourt nature sucré	kiri	Saint Nectaire	Fromage ail et fines herbes
Raisin	Prune quetsches	Banane	Flan au chocolat

MENUS SEPTEMBRE - OCTOBRE 2021
(Sous réserves de modification)

LUNDI 27	MARDI 28	JEUDI 30	VENDREDI 1
Salade de blé thon feta olives Rôti de dinde Salsifis persillés Emmental Salade de fruits frais	Salade de betteraves crues Poisson sauce aurore Riz Fromage de chèvre frais FG Poire sauce chocolat	Salade verte Knack Frites Petit suisse nature sucré Pomme	Oeuf mayonnaise Bœuf braisé Carottes rôties Tomme de vache Sorbet fraise
LUNDI 4	MARDI 5	JEUDI 7	VENDREDI 8
Poireaux vinaigrette Saucisson aux lentilles Fromage charolais ½ sec Soupe pommes framboises	Cake* au jambon et aux olives Poisson Gratin de brocolis Fromage faisselle Raisin	Céleris mayonnaise Cuisse de poulet Petits pois Yourt aux fruits Far aux pruneaux	Salade verte composée Torsades* aux légumes rôtis Taleggio Smoothie framboise banane
LUNDI 11	MARDI 12	JEUDI 14	VENDREDI 15
<u>SEMAINE DU GOUT ... MENU SURPRISE !</u>			
LUNDI 18	MARDI 19	JEUDI 21	VENDREDI 22
Carottes rappées Sauté de porc à la moutarde Gratin de choux fleurs Comté Riz au lait	Macédoine Blanquette de poisson Quinoa* / boulgour* Fromage de chèvre FG Raisin	Salade verte Chili *con Carné Riz Yaourt au citron Poire	Cake *au thon Escalope de volaille Jardinière de légumes Fromage Salade de fruits frais

Produits locaux

FG : Fromages Gaec de Frouges

* Bio

Viande de bœuf d'origine française

La cantine accepte les dons de fruits et légumes

Laure Fleury 06 67 78 51 08