

MENUS CANTINE

DU 26 OCTOBRE AU 20 NOVEMBRE

 « Fait maison »  Plat végétarien  Appellation d'Origine Protégée

 Produits issus de l'agriculture biologique Le pain servi le vendredi est issu de l'agriculture biologique.


 Viande d'origine française (sauf indication contraire)

Les repas sont préparés sur place avec livraison de certaines denrées le jour même.

Les menus sont donc sujets à modifications selon l'approvisionnement.



LUNDI 26/10

Salade de blé
aux tomates
et surimi
Omelette roulée
au fromage 
Carottes vichy
Tomme noire


MARDI 27/10

Carottes rapées
Filet de dinde
Poêlée campagnarde
Riz au lait 
vanille


MERCREDI 28/10

Tartine grillée d'Italie
Colin sauce citron
Épinards
à la crème
Fruit de saison

JEUDI 29/10

Potage de légumes
Croziflette
Entremets
au chocolat 


VENDREDI 30/10

Laitue au bleu
et petit croutons
Bœuf au jus
Macaronis 
Fruit de saison

LUNDI 2/11

Céleris rapé
& raisins secs
Rôti de porc
Haricots verts
Liégeois chocolat

MARDI 3/11

Chiffonade fermière
Quinoa 
aux légumes d'hiver
Gouda
Pêches au sirop


MERCREDI 4/11

Carottes rapées
à l'orange
Blanquette de dinde
Flageolets
Camembert
Fruit de saison

JEUDI 5/11

Mâche aux
3 fromages
Poisson de la criée
Riz pilaf 
 Gâteau 

VENDREDI 6/11

Salade de lentilles
aux lardons
Boudin blanc
Brocolis
Entremets
à la praline 


LUNDI 9/11

Salade de mâche
au surimi et maïs
Brandade de poisson
aux légumes
Mimolette
Fruit de saison


MARDI 10/11

Potage de légumes
Sauté de bœuf
Petit pois
Fromage blanc

MERCREDI 11/11

Brick de fromage
Blanquette de veau
Poêlée de légumes
Semoule
au lait 

JEUDI 12/11

Salade coleslaw
Steack végétal 
et emmental
Frites
Fruit de saison

VENDREDI 13/11

Salade de pdt au thon
Aiguillettes de poulet
au lait de coco
Poêlée de carottes
Saint-Nectaire
Compote de pommes


LUNDI 16/11

Œufs mayo
Sauté de porc
au curry
Riz 
Emmental
Fruit de saison

MARDI 17/11

Duo de carottes
& céleris
Rougaille végétal 
Camembert
Riz au lait & pépites
de chocolat 

MERCREDI 18/11

Laitue aux lardons
Filet meunière
Semoule 
Mousse chocolat

JEUDI 19/11

Boullgur
à la mexicaine
Rôti de dinde
Lentilles vertes
Edam
Fruit de saison

VENDREDI 20/11

Bouillon
de vermicelles
Pot au feu
Yaourt aux fruits