



MENU CANTINE SCOLAIRE MOIS DE SEPTEMBRE 2018



Lundi 3	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7
Salade de betteraves + / Maïs + Cordon bleu Haricots beurre Yaourt BIO	Salade verte Saucisse de Toulouse Purée BIO Fromage Fruit de saison +	Salade composée Gratin de raviolis * Fromage Poire + au sirop	Salade de tomates + /Féta Poisson meunière Riz Créole BIO Fromage blanc / Crème d marrons	Melon + Paupiette de veau Petits pois Crème dessert BIO
Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
Charcuterie BIO Brochette de poisson Courgettes BIO + au curry Petits suisses / Biscuits	Concombre à la menthe + Navarin d'agneau Semoule BIO aux raisins Fromage BIO Fruit de saison +	Feuilleté au fromage Cervelas Obernois Brocolis BIO + aux amandes Dessert	Laitue / Surimi Boule de bœuf * « maison » (mat.) Tomates + farcies « maison » (élé.) Coquillettes BIO Yaourt aux fruits	Macédoine / ½ Œuf dur Rôti de dinde Épinards BIO à la crème Panna cotta / Fruits rouges
Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
Haricots verts BIO Lasagnes du Chef * Crème dorée	Pêche au thon Escalope de veau Carottes vichy BIO + Fromage Fruit de saison +	Duo de salades Beignets de poulet Frites BIO Glace	Pizza chèvre et miel Steak haché * Poêlée de ratatouille + Mousse au chocolat	Pastèque Canard à l'orange Céréales gourmandes BIO Liégeois à la vanille
Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28
AUTOMNE : Salade aux noix + Filet de porc Lentilles BIO du Lauragais Fromage BIO Raisin +	Crêpes au fromage Poitrine de veau farcie Julienne de légumes Compote BIO / Biscuits BIO	Salade composée Gratin de pâtes BIO (jambon / olives) Fromage Dessert	Salade de pommes de terre + Cuisse de poulet Label Rouge Beignets de chou-fleur + Yaourt aromatisé BIO	Feuille de chêne Poisson à la crème de piquillos Blé BIO Fromage Fruit de saison BIO +

Magnifique automne



Ces menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

* viande bovine française.

fruits et légumes de saison +