

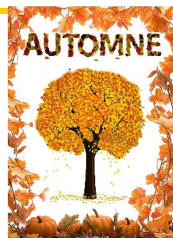


MENU CANTINE SCOLAIRE

MOIS DE SEPTEMBRE 2019



| Lundi 2 | Mardi 3 | Mercredi 4 | Jeudi 5 | Vendredi 6 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Charcuterie Cordon bleu Haricots beurre Yaourt | Batavia et croûtons Poisson à la crème Riz Fromage Fruit de saison + | Salade composée Raviolis au gratin * Glace | Taboulé « maison » Steak haché frais * Poêlée de ratatouille + Salade de fruits frais + | Salade de tomates + et maïs + Rôti de porc d'Occitanie Purée Fromage blanc à la crème de marron |
| Lundi 9 | Mardi 10 | Mercredi 11 | Jeudi 12 | Vendredi 13 |
| Concombres à la menthe + Lasagnes du Chef * Crème dessert BIO | Œuf dur mayonnaise Cuisse de poulet Label Rouge Gratin épinards + et pommes de terre + Fromage Fruit de saison BIO + | Pizza Cervelas Orloff Courgettes + au curry Poires + au sirop | Laitue + et surimi Kébab Frites + « maison » Yaourt à boire | Salade de blé Filet de cabillaud Brocolis BIO + aux amandes Beignet au chocolat |
| Lundi 16 | Mardi 17 | Mercredi 18 | Jeudi 19 | Vendredi 20 |
| <u>Repas BIO</u> : Pain Carottes râpées Sauté de veau Coquillettes Yaourt | <u>BRETAGNE</u> :  Salade verte Galette Bretonne Kouign amann | Quiche Omelette Haricots verts BIO Fromage Fruit de saison + | Salade de riz Moussaka * « maison » Panna cotta aux fruits rouges | Salade de betteraves + et maïs + Tartiflette Fromage Fruit de saison + |
| Lundi 23 | Mardi 24 | Mercredi 25 | Jeudi 26 | Vendredi 27 |
| <u>AUTOMNE</u> : Feuille de chêne rouge + Saucisse de Toulouse Lentilles BIO du Lauragais Fromage Raisin chasselas + | Friand au fromage Escalope viennoise Gratin de carottes + Mousse au chocolat | Tomates + et mozzarella Dos de colin au curcuma Semoule BIO Dessert | Pastèque + Rôti de veau Chou-fleur + à la polonaise Yaourt BIO | Pêche + au thon Hachis parmentier * Éclair |



Ces menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

* viande bovine française.

fruits et légumes de saison +