

# MENU CANTINE SCOLAIRE

## MOIS DE SEPTEMBRE 2020



	Mardi 1 <sup>er</sup>	Mercredi 2	Jeudi 3	Vendredi 4
	Betteraves + / Maïs + Boule de bœuf * au curry Blé BIO Yaourt BIO / Biscuits BIO	Assiette de crudités Cannellonis au gratin * Glace	Tomates + au basilic Parmentier de canard Fromage Fruit de saison +	<b>Repas végétarien :</b> Salade verte / Croûtons Beignets au fromage Haricots beurre BIO Pâtisserie
Lundi 7	Mardi 8	Mercredi 9	Jeudi 10	Vendredi 11
Saucisson / Beurre Poisson meunière Chou-fleur + BIO sauté Compote BIO / Biscuits BIO	<b>Repas végétarien :</b> Concombres à la menthe + Couscous de légumes Semoule BIO Fromage blanc / Fruits rouges	Salade composée Cordon bleu Petits pois Dessert	Friand au fromage Poulet de Venerque Courgettes BIO + au curry Crème dessert BIO	Carottes + râpées à l'orange Steak haché frais * Gnocchis au fromage Fruit de saison BIO +
Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18
Laitue Lasagnes du Chef * Glace	Pastèque Rôti de porc BBC ° Brocolis BIO + aux amandes Panna cotta	<b>Repas végétarien :</b> Salade de pâtes Tortilla Poêlée de ratatouille + Yaourt BIO	Pêche au thon Blanquette de veau Riz BIO Fromage Fruit de saison +	Tomates + / Maïs + Cervelas Savoyard Épinards BIO + à la crème Éclair
Lundi 21	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24	Vendredi 25
<b>Repas végétarien :</b> Crêpe au fromage Chili sin carne Céréales gourmandes BIO Liégeois	<b>Repas d'Automne :</b> Feuille de chêne rouge Saucisse de Toulouse BBC ° Lentilles BIO du Lauragais Fromage Raisin chasselas +	Pizza Paupiette de veau Rosti de légumes Petits suisses / Biscuits BIO	Haricots verts en salade Beignets de poulet Frites Yaourt aromatisé	Taboulé « maison » Émincé de bœuf * aux carottes + Crème dorée



Ces menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

\* viande bovine française.

fruits et légumes de saison +

° BBC = Bleu Blanc Cœur