

MENU CANTINE SCOLAIRE

MOIS DE SEPTEMBRE 2021



Ce menu peut être modifié en fonction des approvisionnements ou des mesures sanitaires dues à la Covid.

Local = Région Occitanie

* VBF = Viande Bovine Française

° BBC = Bleu Blanc Cœur



Fruits et légumes de saison +

				Jeudi 2	Vendredi 3
				Salade/ Dés fromage Poisson meunière Haricots verts Yaourt aux fruits	Charcuterie Boule de bœuf * Pâtes Fromage à la coupe Fruit
Lundi 6	Mardi 7	Mercredi 8	Jeudi 9	Vendredi 10	
Tomates + <u>Saucisse</u> Lentilles BIO Crème dessert BIO	<u>Repas végétarien :</u> Concombres à la menthe + Semoule et légumes Fruit de saison +	Melon + Escalope viennoise Haricots beurre <u>Fromage blanc</u> / Crème marrons	Pizza aux fromages Rôti de porc BBC ° Gratin courgettes Fruit	<u>Charcuterie</u> Poisson pané Ratatouille Mousse au chocolat	
Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17	
Pêche + au thon Cervelas Obernois Purée « maison » Petits suisses sucrés BIO	Salade/ Croûtons Lasagnes du Chef * Île flottante	Quiche Poisson provençale Riz pilaf Compote	Carottes + râpées BIO <u>Escalope de dinde grillée</u> Cordiale de légumes Gouda Fruit	<u>Repas végétarien :</u> Samoussa de légumes Spaghetti végétal à la tomate Yaourt aux fruits végétal	
Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24	
Macédoine de légumes mayonnaise <u>Cuisse de poulet</u> Pommes de terre rissolées Crème dessert BIO	Melon Daube de bœuf * BBC ° Céréales gorrmandes Camembert Fruit	Jambon blanc BBC ° Omelette garnie Ratatouille Muffin	<u>Repas végétarien :</u> Friand Steak végétal Brocolis aux amandes Fruit BIO	Tomates + / Féta Poisson à la crème Riz Créole Compote / Biscuit	
Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30		
<u>Charcuterie</u> BIO <u>Saucisse de Toulouse</u> Gratin d'épinard + / Pommes de terre Yaourt aromatisé	Carottes + râpées BIO Sauté de veau BBC ° Pâtes BIO Donut	Pizza chèvre / Miel Nuggets de poulet Haricots verts persillés Compote	<u>Repas végétarien :</u> Chili végétal Boulgour Salade de fruits		

