

# MENU CANTINE SCOLAIRE

## MOIS DE SEPTEMBRE 2022



**Bonne rentrée scolaire**



		Jeudi 1 <sup>er</sup>		Vendredi 2	
		<p><i>Tomates</i> + / mozzarella <i>Filet de poulet</i> Poêlée de légumes de saison + Fruit / yaourt BIO</p>		<p>Salade mixte <i>Steak haché BIO</i> * Pommes de terre sautées + Fromage Fruit</p>	
Lundi 5	Mardi 6	Mercredi 7	Jeudi 8	Vendredi 9	
<p><b>Repas végétarien :</b> Salade Grecque Chili végétarien Riz BIO Fruit / fromage blanc</p>	<p><b>Salade verte</b> Escalope de porc Haricots verts persillés Fruit / yaourt BIO</p>	<p><b>Pâté de campagne</b> / cornichon <b>Filet de cabillaud</b> Céréales à la tomate Fromage BIO Fruit</p>	<p>Salade de penne au fromage <b>Omelette BIO</b> au jambon <b>Petits pois au jus</b> Fruit / panna cotta</p>	<p><b>Crudités de saison</b> + Paupiette de veau <b>Poêlée de légumes BIO</b> de saison + Fromage Fruit</p>	
Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16	
<p>Salade mixte <b>Aiguillettes de poulet</b> Blé au curry Fruit / yaourt BIO</p>	<p><b>Repas végétarien :</b> Œuf mayonnaise Lentilles aux légumes Fromage BIO Tarte aux pommes +</p>	<p><b>Crudités de saison</b> + Boule de bœuf * Poêlée de légumes de saison + Fromage BIO Fruit</p>	<p>Salade verte <b>Longe de porc BIO</b> Poêlée de légumes de saison + Fruit / yaourt</p>	<p>Melon + Tortilla de pommes de terre + <b>Fromage BIO</b> Mousse au chocolat</p>	

Fruits et légumes de saison +

Local = Région Occitanie

Ces menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements ou des mesures sanitaires dues à la Covid.

\* VBF = Viande Bovine Française


° BBC = Bleu Blanc Cœur

Suite →

# MENU CANTINE SCOLAIRE

## MOIS DE SEPTEMBRE 2022



Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23
<p><b><u>Salade de tomate</u></b>                      Escalope de veau BIO                      Courgettes et aubergines sautées +                      Fromage                      Glace</p>	<p>Pastèque +  <b><u>Dos de colin</u></b>                      Riz pilaf BIO                      Fruit / yaourt</p>	<p><b><u>Repas végétarien :</u></b>                      Taboulé                      Gratin de légumes de saison +                      Fruit / crème caramel BIO</p>	<p><b><u>MENU ITALIEN</u></b>                       Salade Italienne                      Penne BIO à la bolognaise                      Tiramisu</p>	<p>Salade mixte                      Escalope de dinde BIO                      Poêlée de légumes de saison +                      Fromage                      Fruit</p>
Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30
<p>Feuilleté au fromage                      Araignée de porc                      Poêlée de légumes de saison +                      Fromage                      Compote BIO</p>	<p>Salade piémontaise  <u>Emincé de bœuf</u>* aux poivrons +                      Poêlée de légumes de saison +                      Fruit / fromage blanc BIO</p>	<p>Salade mixte  <b><u>Dos de cabillaud</u></b>                      Boulghour / semoule                      Fromage BIO                      Fruit</p>	<p><b><u>Repas végétarien :</u></b>                      Salade de lentilles BIO                      Quiche aux légumes / ricotta                      Fruit / glace</p>	<p>Crudités de saison +  <b><u>Rôti de veau</u></b>  <b><u>Ratatouille « maison »</u></b> +                      Fromage BIO                      Gâteau au chocolat</p>



Fruits et légumes de saison +

Local = Région Occitanie

\* VBF = Viande Bovine Française

° BBC = Bleu Blanc Cœur

Ces menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements ou des mesures sanitaires dues à la Covid.