



MENU CANTINE SCOLAIRE

MOIS DE SEPTEMBRE 2023

Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7	Vendredi 8
Salade de tomates Filet de poulet au curry Pommes sautées Yaourt	Melon Omelette nature Ratatouille Fromage bio Fruits de saison <i>Repas végétarien</i>	Oeuf mayonnaise Paupiettes de veau Riz bio pilaf Fruits de saison	Salade verte Pâtes bio bolognaise Mousse au chocolat	Carottes rapées à l'orange Roti de porc Haricots verts bio persillé Muffin chocolat
Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
Feuilleté poisson Steak haché Petits pois bio Yaourt	Pastèque Escalope de dinde Ebly à la tomate Fromage bio Fruits de saison	Salade de riz Filet de colin meunière Carottes bio au jus Crème brûlée	Salade d'endives aux noix Ravioli bio à la crème Fromage Compote bio <i>Repas végétarien</i>	Salade de concombre Escalope de porc au jus Gratin de choux fleur Crème dessert caramel
Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
Betteraves bio vinaigrette Filet de colin aux amandes Haricots beurre aux herbes Fromage Fruits de saison	Melon d'Espagne Boulette de veau au jus Pâtes chinoises Yaourt bio	Pizza au fromage Paupiettes de saumon et crème citronnée Poêlée de légumes bio Fruits de saison	Salade et croustons Couscous végétarien Semoule bio Tartes aux pommes <i>Repas végétarien</i>	Pâté de campagne Saucisse de Toulouse Frites Fruits de saison
Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
Salade mixte Steak haché bio Duo de céréales aux épices Fromage bio Salade de fruits	Taboulé Longe de porc au jus Brocolis bio a la crème d'ail Fruits de saison	Salade de tomates bio Tortilla de pommes de terre Poêlée de courgettes grillées Fromage Fruits de saison	Jambon et melon Filet de cabillaud Légumes bio Glace	Concombre façon tatziki Chili sin carne Riz pilaf bio Île flottante <i>Repas végétarien</i>

Ces menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements

Local = Région Occitanie