



MENU de la CANTINE

Septembre
Octobre
2021

Date	Entrée	Plat	Accompagnement	Dessert
Jeudi 2 sept	Macédoine	Tagliatelles à la carbonara		Compote
Vendredi 3 sept	Betteraves rouges	Eminé de dinde à la crème	Haricots verts, riz	Crème dessert
Lundi 6 sept	Crêpe fromage	Poisson pané	Gratin de choux fleur, Pomme de terre	Yaourt
Mardi 7 sept	Concombres à la crème	Jambon	Frites, salade	Fruit
Jeudi 9 sept	Œuf Mimosa	Bœuf carottes	Riz	Pâtisserie
Vendredi 10 sept	Carottes rapées	Emincée de poulet aux poivrons	Macaroni	Glace
Lundi 13 sept	Céleris rapés	Saucisse ratatouille	Semoule	Yaourt
Mardi 14 sept	Tomates vinaigrette	Cordon bleu purés	Petits pois carottes	Fruit
Jeudi 16 sept	Salade composée	Riz à l'espagnole		Glace
Vendredi 17 sept	Pizza fromage	Boulette de bœuf sauce tomate	Pâtes	Mousse chocolat
Lundi 20 sept	Assiette de charcuterie	Filet de poisson	Gratin de légumes, riz	Pâtisserie
Mardi 21 sept	Taboulé	Hot dog	Frites salade	Fruit
Jeudi 23 sept	Duo céleris/carottes	Nuggets de poulets	Haricots verts Purée	Yaourt
Vendredi 24 sept	Quiche aux légumes	Steack frites sauce au poivre		Tiramisu
Lundi 27 sept	Salade Coleslaw	Gratin de pâtes au jambon		Glace
Mardi 28 sept	Feuilleté fromage	Poulet Basquaise	Riz	Yaourt
Jeudi 30 sept	Tomates Mozzarella	Sauté de veau	Pommes noisettes, fondue de poireaux	Fruit
Vendredi 1 oct	Salade composée	Bœuf ratatouille	Semoule	Beignet
Lundi 7 oct	Haricots verts vinaigrette	Blanquette de veau	Riz légumes	Pâtisserie
Mardi 8 oct	Croque monsieur	Gratin de poisson	Flan de légumes, pomme de terre	Glace
Jeudi 10 oct	Salade marco polo	Assiette kebab	Frites salade	Fruit
Vendredi 11 oct	Macédoine	Lasagne à la bolognaise		Yaourt
Lundi 14 oct	Paté en croustade	Poisson pané	Poêlée de légumes riz	Crème brûlée
Mardi 15 oct	Betterave rouge	Couscous		Fruit
Jeudi 17 oct	Salade composée	Filet de poulet	Gratin dauphinois, petits pois	Yaourt
Vendredi 18 oct	Paté cornichons	Spaghettis à la bolognaise		Glace

Sous réserve de livraison