




Menus de la cantine Octobre 2019

Fruits et légumes Viandes, œufs, poissons Produits laitiers Féculents et légumineux  PL : Tout est Produit Local sauf exception* 

Sous réserve d'approvisionnement des denrées.

 FM Tous les légumes sont lavés, préparés et cuisinés sur place, tout est « fait maison » sauf exception*

Lundi 30	Mardi 01	Jeudi 03	Vendredi 04
<p>Salade verte Escalopes de dinde Gratin de courgettes Raisin</p>	<p>Cœurs d'artichaut * Boulettes de bœuf Semoule  légumes Fromage </p>	<p>Carottes râpées Riz  Blanquette de veau Pomme</p>	<p>Salade de tomates et olives noires Lasagnes Ricotta Epinards Tarte au chocolat</p>
Lundi 07	Mardi 08	Jeudi 10	Vendredi 11
<p>Laitue / toast chèvre  Spaghettis  bolognaise Poire </p>	<p>Cèleri rave Riz  Poulet au curry Raisin</p>	<p>Betteraves et maïs Gratin dauphinois / salade Fromage blanc </p>	<p>Radis Poisson* Ratatouille Clafoutis</p>
Lundi 14	Mardi 15	Jeudi 17	Vendredi 18
<p>Salade haricots verts* Paupiettes de dinde Pâtes  Fromage  Mûres et prunes</p>	<p>Salade mâche Chili con carne Riz  Petits suisses*</p>	<p>Salade de lentilles  Poêlée de légumes Quinoa Chocomarrons du Château</p>	<p>Salade d'épinards Poisson* Frites Charlotte</p>