

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