

Menus de la cantine Septembre 2020



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*

















	Mardi 01	Jeudi 03	Vendredi 04
	Concombre Sauté de dinde Quinoa  Pêche	Assiette de crudités Poulet basquaise Riz  Yaourts 	Melon Poisson* sauce citron Boulghour  Tartelette aux fruits
Lundi 07	Mardi 08	Jeudi 10	Vendredi 11
Salade niçoise Jambon blanc Poêlée de légumes Glace*	Salade de tomates Risotto champignons  Fromage blanc 	Taboulé  Steak haché Courgettes provençales Nectarine	Salade d'haricots verts* Spaghettis  Poisson pané* Mousse au chocolat
Lundi 14	Mardi 15	Jeudi 17	Vendredi 18
Salade tomates mozza Saucisse Ratatouille Riz  Prunes	Carottes râpées Spaghettis  Boulettes de boeuf Tarte au citron	Salade de pois chiches  Epinards à la crème Œufs durs  Figue	Melon Brandade morue* Pommes de terre Yaourt 
Lundi 21	Mardi 22	Jeudi 24	Vendredi 25
Concombre à croquer Petits pois* Rôti de dinde aux pruneaux Faisselle	Feuilleté fromage* Moussaka Mirabelle	Céleri rave Tarte au thon Fromage  Financier* (château de Bram)	Salade verte Hamburger Pommes de terre sautées Sorbet*

Menus de la cantine Octobre 2020

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

Sous réserve d'approvisionnement des denrées.

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

Lundi 28/09	Mardi 29/09	Jeudi 01	Vendredi 02
<p>Betteraves 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 Poireaux champignons Tarte aux prunes</p>
Lundi 05	Mardi 06	Jeudi 08	Vendredi 09
<p>Laitue / toast chèvre  Spaghettis  bolognaise Poire </p>	<p>Cèleri rave Riz  Poulet au curry Kiwi </p>	<p>Betteraves et maïs Gratin dauphinois / salade Fromage blanc </p>	<p>Radis Poisson* Ratatouille Tarte chocolat coco</p>
Lundi 12	Mardi 13	Jeudi 15	Vendredi 16
<p>Salade haricots verts* Paupiettes de dinde Pâtes  Fromage  Mûres et prunes</p>	<p>Salade mâche Chili con carne Riz  Charlotte aux fruits</p>	<p>Salade de lentilles  Poêlée de légumes Quinoa  Chocomarrons du Château</p>	<p>Salade d'épinards Poisson* Frites Petits suisses </p>