


























# Menus de la cantine Octobre 2021

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. Les viandes sont à 100% d'origine française.

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

Lundi 27/09	Mardi 28/09	Jeudi 30	Vendredi 01
Salade d'épinards Escalopes de dinde Gratin de courgettes Raisin	Salade de pois chiches Boulettes végétales Semoule  légumes Liégeois*	Carottes râpées Riz  Blanquette de veau Fromage  Pomme 	Salade de tomates et olives noires Lasagnes au poisson Tarte aux prunes
Lundi 04	Mardi 05	Jeudi 07	Vendredi 08
Laitue / toast chèvre  Spaghettis  bolognaise Poire 	Cèleri rave Poulet au curry Riz  Kiwi 	Salade de lentilles  Poêlée de légumes Quinoa  Yaourts 	Radis Moules Frites Tarte chocolat coco
Lundi 11	Mardi 12	Jeudi 14	Vendredi 15
Salade haricots verts* Paupiettes de dinde Pâtes  Fromage  Figue	Salade mâche Chili con carne Riz  Charlotte aux fruits	Betteraves et maïs Gratin dauphinois / salade Gâteau au yaourt 	Salade d'épinards Brochettes de poisson Boulghour  Petits suisses 
Lundi 18	Mardi 19	Jeudi 21	Vendredi 22
Salade verte Moussaka Pomme 	Œufs durs  mayo  Gnocchis Ratatouille Fromage blanc 	Salade Coleslaw Tagliatelle  au saumon Fromage  Raisin	Chou rouge et pomme  Chipolatas Purée de carottes et patate douce Choux à la crème