

# Menus de la cantine Septembre 2022



Fruits et légumes Viandes, œufs, poissons Produits laitiers Féculents et légumineux

Les viandes sont à 100% d'origine française. La majorité des produits sont des produits locaux.

Label IGP Indication Géographique protégée Agriculture biologique Pêche durable Label Rouge Label AOP

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

		Jeudi 01	Vendredi 02
		Assiette de crudités Poulet basquaise Riz Yaourts	Melon Poisson  sauce citron Boulghour Pêche
Lundi 05	Mardi 06	Jeudi 08	Vendredi 09
Salade niçoise Jambon blanc Poêlée de légumes Glace*	Salade de tomates Risotto  champignons et poivrons grillés Fromage blanc	Taboulé Steak haché Courgettes provençales Nectarine	Salade verte Spaghettis Poisson pané Mousse au chocolat
Lundi 12	Mardi 13	Jeudi 15	Vendredi 16
Avocat Saucisse Ratatouille Fromage Prunes	Radis Semoule Boulettes de boeuf Tarte aux poires	Salade de pois chiches Purée de brocolis à la crème Omelette Figue	Melon Brandade morue Pommes de terre Yaourt
Lundi 19	Mardi 20	Jeudi 22	Vendredi 23
Carottes râpées et noisettes Frites Steak haché Glace	Salade verte et toasts de chèvre chaud Pâtes  Carbonara Nectarines	Salade de tomates Courgettes Poulet Fromage de vache Raisin	Gaspacho Merguez d'agneau Riz Pomme