

MENUS CANTINE



	Du 01 au 05 septembre	Du 08 au 12 septembre	Du 15 au 19 septembre	Du 22 au 26 septembre
Lundi	Melon Lasagnes bolognaises VBF (plat complet) Camembert Mousse chocolat au lait	Salade basque (pommes de terre, tomates et thon) Marengo de volaille NOUVELLE AGRICULTURE Petits pois Galette bretonne Yaourt aromatisé	Betteraves HVE Cordon bleu de volaille Blé aux petits légumes Gouda Yaourt velouté aux fruits	Cervelas nature Fricassée de volaille NOUVELLE AGRICULTURE thym citron Haricots beurre Camembert Crème dessert vanille
Mardi	Taboulé Nugget's de blé Haricots verts Tomme noire Fruit frais	Saucisson ail Paupiette de veau sauce charcutière Purée Mimolette Fruit frais	Salade chef (tomates maïs fromage et salade verte) Paupiette de volaille Haricots verts Carré ligueil Liégeois vanille	Concombres nature Saucisse de Toulouse HVE Frites Galette St Michel Yaourt aromatisé
Jeudi	Tomates Jambon grill HVE sauce Dijonnaise Riz Yaourt sucré Gâteau aux courgettes et chocolat	Céleri rémoulade Jambon blanc HVE froid Macaronis au fromage Vache picon Ile flottante crème anglaise	Carottes râpées Rôti de porc HVE froid Pâtes Saint Paulin Beignet fourré	Œuf dur et dosette mayonnaise Aiguillettes de blé panées Ratatouille Petit suisse sucré Fruit frais
Vendredi	Œuf dur et dosette mayonnaise Gratin de pâtes ratatouille et fromage (plat complet) Edam Compote de pommes HVE	Melon Dos de colin MSC à la crème de curry Purée de carottes Camembert Fromage blanc sucré	Concombres tomates et maïs Quiche lorraine Purée d'épinards Petit suisse aux fruits Fruit frais	Taboulé Pavé de poisson blanc MSC sauce crustacé Gratin de choux fleurs Emmental BIO Cake pépites de chocolat