

MENUS CANTINE

7 NOVEMBRE AU 16 DECEMBRE 2022

Lundi 7 novembre	mardi 8 novembre	jeudi 10 novembre	
VELOUTE DE POTIRON STEAK HACHE FRITES COMPOTE DE POMMES	CAROTTES RAPEES GRATIN DE COQUILLETES COMPLETES + LEGUMES BANANE	SALADE CONCOMBRES POULET HARICOTS VERTS CREME CHOCOLAT	
lundi 14 novembre	mardi 15 novembre	jeudi 17 novembre	vendredi 18 novembre
BETTERAVES ROUGES BLANQUETTE DE VEAU RIZ POMME/KIWI	VELOUTE DE POIREAUX/POMME DE TERRE TARTIFLETTE/SALADE SALADE DE FRUITS A LA MENTHE	CHOUX ROUGE EN SALADE PALETS SEMOULE LENTILLES FLAN PATISSIER	POTAGE OMELETTE THON YAOURT
lundi 21 novembre	mardi 22 novembre	jeudi 24 novembre	vendredi 25 novembre
BOUILLON VERMICELLE SAUTE DE DINDE A LA MERIDIONALE RAISIN	COLESLAW ROTI DE BOEUF/ PETITS POIS QUARTIER D ORANGE A LA CANNELLE	RADIS BEURRE SALADE DE PATES A LA FETA ET LEGUMES CREME AU CHOCOLAT	TOURIN A LA TOMATE CABILLAUD PANE AMANDES/PUREE DE CAROTTES KIWI
lundi 28 novembre	mardi 29 novembre	jeudi 30 novembre	vendredi 2 décembre
SOUPE A L OSEILLE POMMES DE TERRE OEUF COCOTTE AUX CHAMPIGNONS PRUNES	VELOUTE POTIMARON CAKE AU POULET COURGETTE/MIMOLETTE YAOURT A LA VANILLE	SAUCISSON BEURRE ROTI DE VEAU/ PUREE PANAIS CLAFOUTIS AUX FRUITS	RADIS NOIR/BEURRE LASAGNES POIREAUX CARI I AIID COMPOTE POMMES/RHUBARBE
lundi 5 décembre	mardi 6 décembre	jeudi 8 décembre	vendredi 9 décembre
CRUDITES VINAIGRETTE SAUCISSE DE VEAU/PATATES DOUCES CLEMENTINE	POTAGE LEGUMES CURRY DE POMMES DE TERRE ET PETITS POIS PETITS FLANS DE BANANE	VELOUTE DE CHAMPIGNONS PATES A LA CARBONARA CREME AU CHOCOLAT	PETITS SOUFFLES A LA CAROTTE CROUSTILLANTS AU SAUMON/SALADE KIWI/POMME
lundi 12 décembre	mardi 13 décembre	jeudi 15 décembre	vendredi 16 décembre
SOUPE DE LEGUMES SPAGHETTIS BOLOGNAISE ANANAS AU SIROP	VELOUTE DE LENTILLES CORAIL PAPILLOTES DE CABILLAUD A LA MEDITERRANFFNNF POMME	SALADE BOULGOUR GRATIN DE POIREAUX MIMOSA YAOURT A LA VANILLE	PETITS CANAPES VARIES EMIETTE DE CANARD CONFIT/POMMES DAI PHINE BUCHE DE NOËL

Produits laitiers

Les menus sont donnés à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages. La liste des allergènes sera affichée avec les menus.

Toutes les viandes sont fraîches et bio, les fruits et légumes sont frais, bio et de culture locale ou régionale, les poissons sont surgelés

Les plats sont réalisés par la cantinière