

OCTOBRE

MENUS CANTINE



jeudi 1er	vendredi 2
duo de choux ou carottes à la marocaine	salami
boulettes de bœuf au curry	filet de hoki meunière
nouilles sautées	gratin de légumes du jardin
fromage frais sucré	yaourt aromatisé
ananas au sirop	compote biscuitée

lundi 5	mardi 6	mercredi 7	jeudi 8	vendredi 9
tomates ou betteraves vinaigrette	œuf dur mayonnaise	terrinerie de saumon sauce cocktail	salade verte, croûtons et emmental	salade surprise
escalope de poulet à la crème	filet de colin provençale	normandin de veau sauce aux oignons	nuggets de maïs	steak haché de bœuf sauce au fromage
fusilli au beurre	purée	pommes vapeur	haricots verts	beignets de brocolis
brebicrème	yaourt sucré	cantadou		petits suisse aux fruits
fruits	fruits	raisin	banane	fruits

SEMAINE DU GOÛT

lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16
tarte au fromage	salade laitue vinaigre balsamique	concombre à la crème	carottes râpées vinaigrette à l'orange	œuf dur mayonnaise
bœuf		gigot d'agneau au thym	poulet rôti mariné	filet de lieu noir frais à la niçoise
carottes	tartiflette végétarienne au reblochon	pommes au four	fusilli	riz
		Pont l'Evêque	saint-nectaire	yaourt fermier sucré
compote de pommes	flan pâtissier	gâteau aux noix	mousse au chocolat	raisin

VACANCES SCOLAIRES

lundi 19	mardi 20	mercredi 21	jeudi 22	vendredi 23
pommes de terre au thon	carottes râpées vinaigrette	endives aux noix	nems au poulet	œuf dur mayonnaise
carbonnade de bœuf		crêpinettes au jus	sauté de poulet façon thaï	steak haché de saumon
duo de carottes	lasagnes végétariennes	Ebly au beurre	légumes wok	courgettes à la crème
croc'lait		maroilles	yaourt aromatisé	boursin ail et fines herbes
crème dessert caramel	Eclair au chocolat	mousse noix de coco	fruit	liégeois chocolat

lundi 26	mardi 27	mercredi 28	jeudi 29	vendredi 30
potage velouté de légumes	pizza	concombres au yaourt	salade croquante	saucisson à l'ail
cachupa	œufs durs et épinards sauce Mornay	bouchée à la reine	galopin de veau à l'estragon	lieu frais au beurre citronné
		riz	pommes quartiers	gratin de légumes
camembert	kiri	brie	tartare ail et fines herbes	cœur des dames
crème dessert vanille	salade de fruits frais	purée de fruits	poires au chocolat	beignet à la framboise

PRODUITS BIO

MENUS VEGETARIENS

salade surprise: pâtes, tomates, maïs et mayonnaise

cachupa: saucisses, haricots blancs, maïs, tomates, carottes et courgettes

salade croquante: radis, carottes, céleri et vinaigrette.