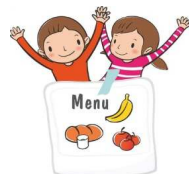


MENUS CANTINE ET ALSH

DU 02 SEPTEMBRE AU 27 SEPTEMBRE 2019



DU 02 au 06
SEPTEMBRE

DU 09 au 13
SEPTEMBRE

DU 16 au 20
SEPTEMBRE

DU 23 au 27
SEPTEMBRE

LUNDI

Salade de betteraves
 Sauté de dinde sauce curry
 Semoule

Flan caramel

Taboulé
 Boulettes d'agneau
 Carottes Vichy

Crème dessert vanille

Salade piémontaise
 Rôti de porc sauce charcutière
 Petit pois carottes
 Emmental

Fruit de saison

Salade de tomates feta
 Cordon bleu
 Lentilles

Fromage blanc aux fruits

MARDI

Carottes râpées
 Hachis parmentier
 Salade verte

Glace

Feuilleté au fromage
 Omelette
 Pommes de terre vapeur
 Compote
 Biscuit

Carottes râpées
 Sauté de poulet au curry
 Frites

Liégeois au chocolat

Pastèque
 Poisson meunière
 Pommes de terre sautées

Yaourt sucré

JEUDI

Salade de pâtes
 Rôti de porc sauce normande
 Haricots verts
 Kiri
 Fruit de saison

Terrine de campagne
 Bœuf en sauce
 Gratin de chou-fleur
 Babybel
 Fruit de saison

Concombres sauce bulgare
 Sauté de veau marengo
 Pommes de terre vapeur

Crème dessert

Tranche de surimi mayonnaise
 Chipolatas
 Haricots verts
 Vache qui rit
 Fruit de saison

Pain à la farine bio

VENDREDI

Salade de cervelas
 Poisson au beurre blanc
 Pommes de terre vapeur
 Fromage à la coupe
 Fruit de saison

Salade de tomates mozzarella
 Poisson à l'armoricaine
 Riz

Quiche lorraine
 Dos de lieu sauce hollandaise
 Riz
 Gouda
 Fruit de saison

Salade de betteraves
 Couscous végétarien

Far maison



Ingrédients issus de l'agriculture biologique

Prévisions des menus pouvant subir des modifications suivant les cours et arrivages.

* Frites ou pommes de terre selon l'équipement des cantines.