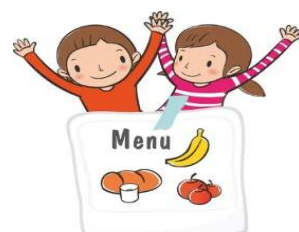


MENUS CANTINE ET ALSH DU 30 OCTOBRE AU 31 DECEMBRE 2020



DU 30 OCTOBRE au
04 DECEMBRE

DU 07 au 11
DECEMBRE

DU 14 au 18
DECEMBRE

DU 21 au 25
DECEMBRE

DU 26 au 31
DECEMBRE

LUNDI

Potage de courgettes
Rôti de dinde
Poêlée de légumes

Mousse au chocolat

Potage de butternut
Cordon bleu
Gratin de légumes
Babybel
Banane

Potage de légumes
Chili sin carne
Riz

Yaourt

Carottes râpées
Carbonara
Pâtes emmental

Fruit

Potage de légumes
Cordon bleu
Haricots verts
Fromage
Fruit

MARDI

Salade indienne
Boulettes de bœuf
Haricots verts
Brie
Poire

Salade verte œufs durs
Sauce Mexicaine
Pâtes emmental

Yaourt

Taboulé
Poisson meunière
Poêlée de légumes
Vache qui rit
Pomme

Couscous junior
Jus de pomme

Pâtisserie

Salade verte mozzarella
Cassoulet saucisse de Strasbourg
Salade verte

Fruit

MERCREDI

Pizza
Rôti de porc sauce normande
Beignets de chou-fleur
Bonbel
Fruit

Quiche lorraine
Blanquette de dinde
Semoule
Kiri
Fruit

Toast surimi / saumon fumé
Tartiflette
Salade verte
Jus de pomme
Bûchette glacée chocolat vanille

Crêpe
Boulettes d'agneau
Légumes tajine / Riz

Yaourt

Pâté de campagne
Poisson meunière
Carottes à la marocaine

Yaourt

JEUDI

Potage
Omelette
Pommes de terre dorées

Gâteau pommes caramel

Salade de betteraves mimolette
Chipolatas
Frites / Pommes de terre vapeur *

Crème dessert vanille

Pâté en croûte
Hamburger
Pommes de terre grenaille
Clémentine / Chocolat
Gâteau : Sapin au chocolat blanc

Cervelas
Poulet rôti
Petits pois carottes

Compote / biscuit

Hachis parmentier
Salade verte
Jus de pomme
Glace

VENDREDI

Carottes râpées
Dos de lieu sauce hollandaise
Riz

Yaourt aromatisé

Potage
Filet de poisson sauce armoricaine
Carottes à la crème

Crêpe au chocolat

Potage
Ravioli emmental

Yaourt



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.