

MENU CANTINE



SEPTEMBRE 2021



		JEUDI 2 Melon Macaronis à la bolognaise Compote de pommes cannelle et fève de tonga / spéculoos	 VENDREDI 3 Salade de tomates Saumon grillé à l'huile de sésame Purée de patates douces au lait de coco Verrine de fromage blanc sur coulis de mangue
LUNDI 6 <i>*MENU VEGETARIEN*</i> Carottes râpées Gratin de chou-fleur – pommes de terre et courges aux trois fromages Raisin blanc bio	MARDI 7 Pastèque Cuisse de poulet Frites Flan au chocolat	JEUDI 9 Quiche au jambon Rôti de dinde Ratatouille maison Prune	 VENDREDI 10 Salade Coleslaw Dos de colin frais et sa sauce à l'aneth Semoule bio Nectarine
LUNDI 13 Tomates / concombres Steak haché Haricots beurre Clafoutis aux poires saveur vanille	MARDI 14 Taboulé Aiguillettes de canard Courgettes poêlées Abricots au sirop	JEUDI 16 Radis/beurre Sauté de lapin à la moutarde à l'ancienne Carottes persillées Liégeois à la vanille	 VENDREDI 17 <i>*MENU DECOUVERTE*</i> Œuf dur et salade verte aux fruits secs Curry de crevettes ananas Riz basmati bio Panna cotta au lait de coco et mirabelles
LUNDI 20 Betteraves Quiche au thon et chèvre Salade verte et maïs Glace	MARDI 21 Crêpe au fromage Chipolatas Petits pois Brownie	JEUDI 23 Pâté basque Sauté de veau à la porvençale Pommes de terre vapeur Yaourt nature sucré	 VENDREDI 24 Flan à la courgette et féta Filet de lieu noir et sa sauce de bisque de homard Blé Salade de fruits de saison
LUNDI 27 Macédoine de légumes Gratin de pâtes aux légumes du soleil et aux lardons Petits suisses aromatisés	MARDI 28 Salade verte bio et mimolette Rôti de porc à la moutarde, au pain d'épice et miel Lentilles Pomme bio	JEUDI 30 Soupe de vermicelle Escalope de poulet à la crème et champignons Haricots verts persillés Gâteau d'anniversaire	

