MENUS DE LA CANTINE
SEPTEMBRE 2023

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
SEMAINE 1	Jour					1
	Entrée					
	Plat					
	Dessert					
SEMAINE 2	Jour	4	5	6	7	8
	Entrée	Salade verte	Carottes râpées	Velouté de courgettes	Salade tomates concombres	Entrée chaude
	Plat	Poulet grillé / macaronis au gratin	Saucisse grillée / riz au curry	Escalope de dinde / purée	Sauté de porc / pommes de terre	Poisson (colin) / ratatouille
	Dessert	Yaourt bio nature	Fromage - fruit	Compote - gâteau	Yaourt bio vanille	Cocktail de fruits
SEMAINE 3	Jour	11	12	13	14	15
	Entrée	Tomate	Salade de lentilles	Tomate	Salade verte	Salade verte
	Plat	Rôti de porc / coquillettes	Omelette aux pommes de terre	Saucisse / purée	Pâtes Bolognaise	Poisson en sauce / potatoes
	Dessert	Yaourt bio nature	Fromage - fruit	Fromage blanc	Compote	Yaourt bio nature
SEMAINE 4	Jour	18	19	20	21	22
	Entrée	Tomate - concombre	Salade verte	Taboulé	Carottes râpées	Melon
	Plat	Sauté de porc / ébly	Gratin de pommes de terre / épinards en béchamel	Steack haché / haricots verts	Saucisse / purée pommes de terre-carottes	Poisson / semoule
	Dessert	Fromage blanc	Compote	Yaourt nature	Fruit	Yaourt bio nature
SEMAINE 5	Jour	25	26	27	28	29
	Entrée	Radis au beurre	Salade verte	Carottes râpées	Tarte à la tomate	Carottes râpées
	Plat	Saucisse / poêlée	Coucous légumes - pois chiches	Saucisse / purée	Hachis parmentier	Filet de poisson en sauce / ébly
	Dessert	Yaourt bio nature	Fromage blanc	Fruit	Compote	Fromage - fruit