



MENUS DE LA CANTINE OCTOBRE 2023



		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
S E M A I N E 1	Jour	2	3	4	5	6
	Entrée	Salade verte	Soupe de légumes	Salade d'endives	Carottes et betteraves râpées – ail et persil	Entrée chaude
	Plat	Boulettes de viande sauce tomate / tagliatelles aux légumes	Côte de porc local / riz blanc au curry de Madagascar	Plat végétarien de légumes secs / pâtes Bolognaise sans viande bio	Sauté de veau local / pommes de terre vapeur	Dos de colin / brunoise de légumes
	Dessert	Yaourt bio nature	Fromage / fruit bio	Petit suisse nature	Flan	Compote bio
S E M A I N E 2	Jour	9	10	11	12	13
	Entrée	Velouté de courgettes	Salade verte	Rillettes de sardines à la ricotta	Vermicelle	Jambon beurre
	Plat	Poulet Basquaise / coquillettes	Poisson blanc / carottes Vichy bio	Blanc de dinde sauce paprika / purée de pois cassés	Œuf dur / gratin de courgettes et pommes de terre	Rougail de saucisse sauce tomate et légumes bio / riz
	Dessert	Fromage blanc	Fromage – fruit	Fruit cuit	Tarte au fruit	Yaourt bio
S E M A I N E 3	Jour	16	17	18	19	20
	Entrée	Carottes et courgettes râpées	Salade verte	Œuf mimosa	Soupe de légumes aux pois cassés	Salade de betteraves
	Plat	Poisson meunière / ebley au curry et crème fraîche	Sauté de veau / lentilles	Gratin Dauphinois et courgettes	Viande hachée / macaronis	Paupiette en sauce / pommes Dauphine
	Dessert	Pomme au four	Yaourt bio	Riz au lait	Fromage blanc	Fromage – fruit