



**MENUS DE LA CANTINE  
 . SEPTEMBRE 2024**



		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
S E M A I N E 1	Jour	2	3	4	5	6
	Entrée	Salade tomate mozzarella	Pizza royale	Salade de concombres	Salade verte	Carottes râpées bio
	Plat	Cuisse de poulet / riz pilaf	Saucisse / haricots beurre	Quenelle sauce tomate / petites pâtes	Poisson colin / ratatouille + ebly	Spaghettis Bolognaise
	Dessert	Chocolat Viennois	Fromage – banane	Compote – gâteau	Yaourt bio	Brugnon
S E M A I N E 2	Jour	9	10	11	12	13
	Entrée	Salade verte	Croisillon au fromage	Rillettes de sardine bio	Macédoine de légumes	Salade tomate œuf dur
	Plat	Escalope de dinde / gratin de pâtes	Saucisse grillée / flan de courgettes	Purée de légumes / aiguillettes de poulet	Hachis parmentier	Sauté de porc / riz
	Dessert	Yaourt vanille bio	Fromage – fruit de saison	Flan	Yaourt fraise bio	Brownie chocolat
S E M A I N E 3	Jour	16	17	18	19	20
	Entrée	Feuilleté au comté	Salade verte	Avocat vinaigrette	Carottes râpées	Cake courgette
	Plat	Poulet Basquaise	Lasagnes Bolognaise	Tomate farcie / ebly	Côte de porc / macaronis au gratin	Bâtonnet de la mer / gratin Dauphinois
	Dessert	Fruit de saison	Yaourt au fruit bio	Kiwi	Fruit de saison	Crème à la vanille
S E M A I N E 4	Jour	23	24	25	26	27
	Entrée	Pâté cabane	Salade tomate mozzarella	Vermicelles	Salade verte	Entrée chaude
	Plat	Lentilles gascogne	Sauté de veau bio / pommes de terre	Croque monsieur / purée de chou fleur	Saucisse / poêlée tajine	Poisson meunière / riz au colombo
	Dessert	Salade de fruits	Dessert lacté	Riz au lait	Eclair vanille	Compote – gâteau
S E M A I N E 5	Jour	30				
	Entrée	Salade verte				
	Plat	Cordon bleu / mitonné de légumes				
	Dessert	Fromage – fruit				