



MENUS CANTINE SCOLAIRE

Semaine du 1 au 5 septembre

Lundi 1	Mardi 2	Jeudi 4	Vendredi 5
Salade de tomates Cappelletti fromage Petit suisse sucré Quatre quart	Salade de pâtes au thon Emincé de poulet Haricots verts Timbale de glace	Salade de concombres Paupiette de veau sauce champignons Riz BIO Crème vanille BIO	Œufs durs Fish and chips de colin Penne Rondelé nature Banane

Semaine du 8 au 12 septembre

Lundi 8	Mardi 9	Jeudi 11	Vendredi 12
Taboulé Pizza fromage Salade Petit suisse sucré Compote pomme	Céleri rémoulade Saucisse volaille Lentilles Crème renversé	Betteraves rouge Sauté de bœuf sauce tomate Semoule Tarte aux pommes	Carottes râpées Gratin de coquillettes au saumon Croc'lait Fruit

Semaine du 15 au 19 septembre

Lundi 15	Mardi 16	Jeudi 18	Vendredi 19
Salade haricots verts Omelette Ratatouille Yaourt sucré BIO xxxxxxx	Salade de tomates Emincé de poulet rôti Coquillettes Cookie	Salade de concombres Sauté de porc Riz Glace	Salade verte Pesca meunière de colin Pomme de terre rissolée Gouda Compote pomme/fraise

Semaine du 22 au 26 septembre

Lundi 22	Mardi 23	Jeudi 25	Vendredi 26
Macédoine Hachis parmentier veggie St Morêt Compote	Carottes râpées Boulette de bœuf BIO Spaghetti Tarte aux abricots	Pâté en croute Rôti de dinde Chou-fleur Crème vanille BIO	Œufs durs Beignets de calamar Haricots verts Chanteneige Fruits

→ Menu végétarien

→ Produits locaux

→ Fait maison

VBF : Viande Bovine Française



Menus validés par le conseil municipal

Menus donnés à titre indicatif susceptibles de changer en fonction de l'approvisionnement



MENUS CANTINE SCOLAIRE

Semaine du 29 septembre au 3 octobre

Lundi 29	Mardi 30	Jeudi 2	Vendredi 3
Salade verte mélangée Lasagnes aux légumes Coulommiers Fruit de saison	Salade de tomates Escalope de dinde Brocolis Flan pâtissier	Salade de pommes de terre Sauté de bœuf Carottes Liégeois vanille	Salade de chou blanc Filet de colin Riz BIO Yaourt sucré BIO Fruit de saison

Semaine du 6 au 10 octobre

Lundi 6	Mardi 7	Jeudi 9	Vendredi 10
Salade de betteraves Pizza pommes de terre Emmental Fruit au sirop	Salade de concombres Saucisse fumée Purée Semoule au caramel	Carottes râpées Emincé de porc Coquillettes Muffin	Salade de perles marines Pané de poisson Mitonné de petits légumes Petit suisse Fruit de saison



Semaine du 13 au 17 octobre

Semaine du gout



Lundi 13	Mardi 14	Jeudi 16	Vendredi 17
Salade d'endive au fromage Gnocchis de lentilles rouges Chévretine Poire sirop caramel	Velouté de potiron Cuisse de pintade Chou romanesco Brioche tressé	Mortadelle Fricadelle de bœuf Purée de patates douces Muffin aux myrtilles	Soupe de poisson Ravioli tomates /mozzarella Pavé d'affinois Pomme cuite à la cannelle

 Menu végétarien

 Produits locaux

 Fait maison

VBF : Viande Bovine Française



Menus validés par le conseil municipal

Menus donnés à titre indicatif susceptibles de changer en fonction de l'approvisionnement