



MENU DE CANTINE

DU 4 SEPTEMBRE AU 8 SEPTEMBRE

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Nuggets de poulet	Pommes de terre vinaigrette	Carottes râpées	Saucisson à l'ail
Coquillettes Ratatouille	Poisson pané	Rôti de porc	Feuilleté au saumon
Camembert	Semoule Mélange oriental	Lentilles Carottes	Haricots verts Purée
Tranche de quatre-quarts	Flan nappé caramel	Tarte framboise	Edam



MENU DE CANTINE

DU 11 SEPTEMBRE AU 15 SEPTEMBRE

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisse de Francfort Purée de carottes Mimolette Pêche	Salade concombres et tomates Rôti de bœuf Chou-fleur béchamle Semoule Yaourt abricot Ferme du Coudray	Torsades au légumes provençaux et au fromage Petit moulé Gâteau au yaourt	Pâté de foie Paupiette de veau sauce dijonnaise Riz Haricots verts Fruit



MENU DE CANTINE

DU 18 SEPTEMBRE AU 22 SEPTEMBRE

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Cordon bleu de volaille Pommes vapeur Fondue de poireaux Coulommiers Coupelle pomme	Bettraves vinaigrette Macaroni à la volaille Mousse au chocolat	Rôti d eporc Lentilles cuisinées Camembert Coupelle pomme fraise	Colin meunière Épinard Purée Crème de gruyère Gâteau yaourt au citron



MENU DE CANTINE

DU 25 SEPTEMBRE AU 29 SEPTEMBRE

LUNDI	MARDI	JEUDI	Vendredi
Rôti de dinde sauce tomate et basilic	Salade de pâtes au surimi	Cœur de colin	Émincé de bœuf
Blé	Poisson pané	Carottes	Riz
Haricots verts	Purée	Coquillettes	Haricots verts
Crème de gruyère	Julienne de légumes	Yaourt sucré	Edam
Mousse au chocolat	Madeleine marbrée chocolat	Gâteau basque	Fruit



MENU DE CANTINE

DU 2 OCTOBRE AU 6 OCTOBRE

LUNDI	MARDI	JEUDI	Vendredi
Boulettes végétales à l'indienne	Cœur de colin	Cordon bleu de volaille	Tomate vinaigrette
Semoule	Chou-fleur béchamel	Riz	Gratin dauphinois (plat complet)
Mélange de légumes oriental	Bulgour	Carottes	Gouda
Camembert	Crème de gruyère	Yaourt sucré	Yaourt aromatisé
Fruit	Flan nappé caramel	Madeleine	



MENU DE CANTINE

DU 9 OCTOBRE AU 13 OCTOBRE

LUNDI	MARDI	JEUDI	Vendredi
Saucisson à l'ail Beignets de calamars Macaroni Carottes Yaourt nature sucré Bio de la laiterie Brin d'Herbe	Cœur de colin à la provençale Haricots verts Riz Neufchâtel Fruit	Terrine de campagne Rôti de porc aux pruneaux Riz semi complet Bio Carottes Gâteau au chocolat	Jambon blanc Frites Emmental à la coupe Coupelle pomme



MENU DE CANTINE

DU 16 OCTOBRE AU 20 OCTOBRE

LUNDI	MARDI	JEUDI	Vendredi
Nuggets de poulet	Chipolatas	Pâté de foie	Friand au fromage
Purée	Fondue de poireaux	Gratin de chou-fleur au jambon	Cœur de colin à la crème de curry
Haricots verts	Boulgour	(plat complet)	Trio de légumes d'hiver (pdt, carottes, navets)
Camembert	Petit moulé nature	Gouda	Coupelle pomme
Gélifié vanille	Flan nappé caramel	Entremets caramel	