



MENU DE CANTINE

DU 6 NOVEMBRE AU 10 NOVEMBRE

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Pilon de poulet	Beignets de calamars	Terrine de campagne	Rillettes de sardines
Choux de Bruxelles Coquillettes	Épinards Purée	Cœur de colin crème de curry	Émincé de porc au champignons noirs
Yaourt sucré	Crème de gruyère	Haricots verts Pommes vapeur	Riz noir complet
Biscuit fourré abricot	Flan nappé caramel	Fruit	Gâteau du chef au pavot



MENU DE CANTINE

DU 13 NOVEMBRE AU 17 NOVEMBRE

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson à l'ail Blanquette de volaille à l'ancienne Riz Carottes Yaourt	Torti à l'espagnole (torti triocolores, petits pois, tomates, poivrons) Edam Fruit	Salade verte Tartiflette Yaourt à l'abricot de la ferme du Coudroy	Accras de morue Duo de butternut et navets Coquillettes Confiture Tranche de quatre-quarts



MENU DE CANTINE

DU 20 NOVEMBRE AU 24 NOVEMBRE

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Pâté de foie	Rôti de porc sauce brune	Crêpe au fromage	Nuggets de poulet
Brandade de poisson (plat complet)	Haricots verts Riz	Rôti de bœuf	Brocolis béchamel Carottes
Mousse au chocolat	Yaourt sucré	Macaroni Trio de légumes	Carré de l'Est
	Madeleine	Coupelle pomme abricot	Gâteau au chocolat



MENU DE CANTINE

DU 27 NOVEMBRE AU 1^{er} DÉCEMBRE

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Paupiette de veau sauce tomate	Crêpe au fromage	Flan d'épinards au fromage	Terrine de campagne
Riz	Haché de veau	Pommes vapeur	Fishburger
Julienne de légumes	Coquillettes	Camembert	Carottes
Yaourt sucré	Gélifié vanille	Gélifié chocolat	Pommes vapeur
Madeleine marbrée			Fromage blanc sucré de la ferme Chapelle Brestot



MENU DE CANTINE

DU 4 DÉCEMBRE AU 8 DÉCEMBRE

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Potage maison		Salade Mexicaine (haricots rouges,tomates,maïs)	Saucisson à l'ail
Feuilleté au chèvre	Gratin de chou-fleur (plat complet)	Ailerons de poulet Tex Mex	Cœur de colin sauce citron
Curry de lentilles corail Pommes vapeur	Gouda	Courgettes Purée	Haricots verts Farfalle
Flan nappé caramel	Mousse au chocolat	Fromage blanc sauce fraise	Fruit



MENU DE CANTINE

DU 11 DÉCEMBRE AU 15 DÉCEMBRE

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe au fromage	Mac'n cheese (plat complet)	Salade de pâtes	Feuilleté au saumon
Poisson pané	Petit suisse	Sauté de porc braisé	Carottes
Légumes d'hiver (navets, carottes, pdt)	Madeleine	Semoule Mélange de légumes oriental	Pommes vapeur
Fruit		Edam	Coulommiers
			Madeleine marbrée



MENU DE CANTINE

DU 18 DÉCEMBRE AU 22 DÉCEMBRE

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées Beignets de calamars Riz aux oignons Haricots verts Liégeois chocolat	Cordon bleu de volaille Torti Haricots verts Petit moulé ail et fines herbes Comppote de pomme	REPAS DE NOËL	Jambon blanc Purée Camembert Yaourt