











































MENUS CANTINE SEPTEMBRE 2024

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 02 AU 06	<p>Friand au fromage Jambon blanc Petits pois Yaourt au sucre bio</p> <p> </p>	<p>Melon Boulette végétale sauce tomate basilic Coquille de blé et de pois chiche Gâteau au chocolat</p> <p></p> <p>Anniversaire Tiana</p> <p> </p>	<p>Saucisson beurre Poulet rôti Pommes noisette Fromage Flan au caramel bio</p> <p> </p>	<p>Carottes râpées Médailon de merlu sauce citronnée Gratin de courgettes Timbale vanille fraise</p> <p> </p>
SEMAINE DU 09 AU 13	<p>Concombre Rôti de dinde Haricots verts à la persillade Fromage Bâtonnet cacao-vanille</p> <p> </p>	<p>« Voyage en Espagne »</p> <p></p> <p>Tapas Paëlla Churros</p> <p></p>	<p>Betterave Dos de cabillaud à la crème de chorizo Beignet d'aubergines Fruits</p> <p> </p>	<p>Tartine de rilette de sardine Steak de mozzarella et fromage fondu Purée de carottes Yaourt à boire à la vanille bio</p> <p>  </p>
SEMAINE DU 16 AU 20	<p>Saucisson à l'ail Palette à la diable sauce moutarde Blé Gâteau au citron</p> <p></p> <p>Anniversaires Léon et Lou</p> <p> </p>	<p>Taboulé Burger Frites Sundae Vanille caramel</p> <p> </p>	<p>Salade de tomates Paupiette de saumon à la crème d'aneth Poêlée de brocolis à la persillade Fromage blanc bio</p> <p>  </p>	<p>Salade de crabe Filet de colin pané Ratatouille Fromage Fruits</p> <p> </p>
SEMAINE DU 23 AU 27	<p>Flan de courgette à la crème de parmesan Filet de poisson blanc meunière Gratin de choux-fleurs à la béchamel Liégeois au chocolat bio</p> <p> </p>	<p>Macédoine de légumes Joue de porc confite au miel et au thym Purée de céleri Financier</p> <p></p> <p>Anniversaire Kaylla</p> <p> </p>	<p>Pâté de campagne Emincé de bœuf sauce soja Nouilles chinoises et ses petits légumes Yaourt à boire à la fraise bio</p> <p> </p>	<p>Melon Légumes farcis Riz Fromage Compote de pomme Biscuits</p> <p> </p>
LUNDI 30	<p>Crêpe au fromage Parmentier de canard aux patates douces Salade verte Clafoutis à la pêche</p> <p></p> <p>Anniversaire Emilio</p> <p> </p>			



Fait maison



Végétarien



Bio