



# MENUS CANTINE

| Lundi 14 septembre   | Mardi 15 septembre  | Mercredi 16 septembre  | Jeudi 17 septembre  | Vendredi 18 septembre  |
|--|---|--|---|--|
| <b>Menus Végétarien</b><br>Melon charentais<br>Omelette au fromage, épinard-béchamel<br>Pâtes tortis Bio<br>Fromage blanc, kiwi<br>Goûter : céréales, lait bio, banane                         | betteraves rouges, maïs Bio, pomme granny<br>Rôti de porc, compote de pomme<br>Semoule de blé Bio<br>Fromage, poire Bio<br>Goûter : baguette, beurre, bâton chocolat      | Concombre Bio à la crème, ciboulette<br>Lasagne de bœuf 'maison'<br>Salade verte<br>Gâteau de semoule<br>Goûter : pain moulué, compote                               | Croustillant au fromage<br>Sauté de volaille<br>Petits pois - dés de carottes Bio<br>Fromage, fruit de saison Bio<br>Goûter : Crêpe - beurre  | Tomate Bio, fromage de brebis<br>Poisson du jour, vinaigrette persillée<br>Pommes de terre<br>Yaourt à la pulpe de fruits<br>Goûter : pain céréales, pâte à tartiner |
| Lundi 21 septembre   | Mardi 22 septembre  | Mercredi 23 septembre  | Jeudi 24 septembre  | Vendredi 25 septembre  |
| Tomates Bio, concombre Bio<br>Chipolatas<br>Lentilles blondes Bio, dés de carottes Bio<br>Yaourt aromatisé citron<br>Goûter : pain - confiture   | Quiche lorraine<br>Sauté de bœuf à la provençale<br>Garniture méridionale<br>Fruit de saison BIO<br>Goûter : yaourt sucré, banane et madeleine                            | Salade de riz Bio<br>Filet de dinde<br>Haricots verts, pommes de terre<br>Fromage, compote -biscuit<br>Goûter : pain aux céréales, beurre                            | <b>Menus Végétarien</b><br>Carottes râpées Bio, quartier d' orange<br>Gratin de pâte Bio, sauce tomate bio basilic<br>Fromage<br>Salade de fruits au sirop<br>Goûter : pain à l'épeautre, confiture | Taboulé libanais<br>Poisson meunière<br>Bâtonnets de légumes<br>Entremet vanille au lait Bio<br>Goûter : barre bretonne, fruit                                       |
| Lundi 28 septembre   | Mardi 29 septembre  | Mercredi 30 septembre  | Jeudi 1er octobre   | Vendredi 02 octobre  |
| Pastèque<br>Rôti de veau<br>Pomme boulangère<br>Semoule au lait<br>Goûter : pain, confiture  | <b>Menus Végétarien</b><br>Céleri rémoulade, tomates<br>Chili Sin carné<br>Coulis de tomate<br>Fromage, fruit de saison<br>Goûter : compote, biscuit, banane              | Champignons, concombres<br>Chipolatas, ratatouille<br>Semoule de blé Bio<br>Yaourt aux fruits<br>Goûter : pain, pâte à tartiner                                      | Terrine de campagne, cornichon<br>Poisson du jour, vinaigrette persillée<br>Pommes de terre<br>Fromage, fruit de saison Bio<br>Goûter : crêpes, beurre  | Tomate, fromage de chèvre<br>Spaghettis bolognaise<br>Compote de pommes, biscuit<br>Goûter : pain au chocolat, fromage blanc sucré                                   |
| Lundi 05 octobre   | Mardi 06 octobre  | Mercredi 07 octobre  | Jeudi 08 octobre  | Vendredi 09 octobre  |
| <b>Menus Végétarien</b><br>Pomelos- orange<br>Rizotto de coquillettes Bio, petits légumes<br>Sauce béchamel au lait Bio<br>Fromage, compote, torsade pépites chocolat<br>Goûter : pain, beurre | Croustillant au fromage<br>Blanquette de veau, rondelles de carottes Bio<br>Riz BIO à la créole<br>Fruit de saison BIO<br>Goûter : pain au lait, confiture                | Carottes râpées, emmental dés<br>Sauté de porc au cidre<br>Duo de pommes<br>Chocolat liégeois<br>Goûter : pain, fromage, fruit                                       | Taboulé<br>Haricots verts carbonara<br>(jambon, lardons, béchamel, fromage râpé)<br>Gâteau yaourt<br>Goûter : compote-madeleine, banane   | Macédoine de légumes, œuf, tomate<br>Poisson du jour, vinaigrette persillée<br>Pommes de terre<br>Yaourt BIO sucré<br>Goûter : pain aux céréales, confiture          |
| Lundi 12 octobre   | Mardi 13 octobre  | Mercredi 14 octobre  | Jeudi 15 octobre  | Vendredi 16 octobre  |
| Salade coleslaw<br>Poisson meunière<br>Brunoise de légumes, riz Bio<br>Fromage blanc vanillé<br>Goûter : pain moulué, confiture  | <b>Menus Végétarien</b><br>Carottes râpées Bio<br>Omelette au fromage<br>Pommes de terre sautées, sauce tomate<br>Compote de fruits, biscuit<br>Goûter : pain BIO, beurre | Potage de légumes<br>Thon à la catalane<br>Riz Bio façon créole<br>yaourt au sucre de canne<br>Goûter : banane, compote, biscuit                                     | Salade de pâtes garnie<br>Steak haché<br>Petits pois, dés de carottes<br>Fruit de saison BIO<br>Goûter : pain, fromage à tartiner   | Endives-batavia, fromage leerdammer<br>Rôti de porc<br>Frites 'maison'<br>Crème glacée<br>Goûter : chausson aux pommes, fruit  |
| Vacances de la Toussaint   |   |  |   |  |
| Lundi 02 novembre  | Mardi 03 novembre   | Mercredi 04 novembre   | Jeudi 05 novembre   | Vendredi 06 novembre   |
| Céleri rémoulade, tomate<br>Tajine d' agneau à l'abricot<br>semoule de blé Bio<br>Poire Bio cube, coulis de chocolat<br>Goûter : baguette, confiture   | Salade de pommes de terre, cervelas<br>Filet de dinde<br>Haricots blancs<br>Fromage, fruit de saison<br>Goûter : brioche, beurre  | <b>Menus Végétarien</b><br>Toast au chèvre, miel, salade verte<br>Pâte au pesto vert (basilic, ail)<br>parmesan<br>Tarte aux pommes<br>Goûter : yaourt, barre marbré | Rillettes de thon<br>Brandade de poisson à la courgette<br>Fromage<br>Fruit de saison BIO<br>Goûter : pain, pâte à tartiner   | Haricots verts, dés de fromage<br>Rougail saucisse<br>Riz Bio<br>Yaourt BIO aromatisé<br>Goûter : fruits au sirop, gâteau  |

Les menus peuvent être modifiés en fonction de la disponibilité des produits / Les viandes bovines servies sont issues de bêtes de type Race à Viande d'origine française (naissance/élevage/abattage) / Les documents de traçabilité peuvent être consultés au restaurant scolaire.

