

A la CANTINE



OCTOBRE 2024

Lundi 30 Septembre	Mardi 1 Octobre	Jeudi 3 Octobre	Vendredi 4 Octobre
	Macédoine à la Mayonnaise	Endives au Thon	Taboulé
Menu prévu par le Enfants	Omelette Bio au Fromage	Ventrèche	Boulettes de Bœuf Sauce Tomate
	Coquillettes	Lentilles Bio	Haricots Plats Bio
	Fruit	Cantal AOP	Donuts Sucré
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Galette Bretonne/ compote Pomme Fraise	Pain de Mie/ Fromage	Céréales/ Lait	Biscuit Fourré
Lundi 7 Octobre	Mardi 8 Octobre	Jeudi 10 Octobre	Vendredi 11 Octobre
	Salade de Betteraves aux Oranges	Mousse de Foie	Carottes Râpées
Menu Prévu par les Enfants	Poulet Yassa	Saumonnette Sauce au Beurre	Pizza Aux Légumes
	Purée de Pommes de Terre	Julienne de Légumes	Vache Qui Rit
	Yaourt Fruité Bio	Camembert Bio	Compote de Pommes/ Biscuit
		Fruit	
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Biscuit/ Fromage Blanc Confiture	Croissant/ Lait	Pain/ Chocolat	Camembert/ Chèvre/ Miel
Lundi 14 Octobre	Mardi 15 Octobre	Jeudi 17 Octobre	Vendredi 18 Octobre
Bouillon de Tomate aux Vermicelles	Salade Verte au Thon & Maïs	Salami	Salade Coleslaw
Paupiette de Veau	Parmentier de Légumes	Poisson Pané	Daube de Bœuf à la Provençale
Poêlée Campagnarde	Fromage Frais Ail & Fines Herbes	Epinards Bio à la Crème	Riz Bio
Brie AOP	Grillé Aux Pommes	Crème Dessert Chocolat	Yaourt Nature Sucré
Fruit			
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Gauffres au sucre	Biscuit à la cuillère/ Fromage Blanc Sucré	Pain/ Fruit	Pain/ Chocolat

Ces menus peuvent être modifiés si les conditions d'approvisionnements le nécessitent



Fait Maison