

A la CANTINE



SEPTEMBRE 2024

Lundi 2 Septembre	Mardi 3 Septembre	Jeudi 5 Septembre	Vendredi 6 Septembre
Melon	Feuilleté Emmental	Salade de Concombre & Œufs	Salade de Betteraves
Paupiette de Veau	Colin d'Alaska Meunière	Chipolatas	Egréné Végétal à la Sauce Tomate
Coquillettes Bio	Ratatouille	Purée de Pomme de Terre	Haricots Verts Bio
Yaourt Fruité BIO	Fruit	Fromage Blanc Sucré	Camembert BIO
			Fruit
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Miel Pop's / Lait	Pain/ Fromage	Pain/ Chocolat	Glace
Lundi 9 Septembre	Mardi 10 Septembre	Jeudi 12 Septembre	Vendredi 13 Septembre
Salade Verte	Taboulé	Pâté de Campagne	Salade de Tomates au Thon
Moules à la Crème	Croustillant Fromagé	Brochette Colorado	Cordon Bleu
Frites	Carottes Vichy	Riz Bio	Chou Fleur à la Béchamel Bio
Crème Dessert Vanille	Liegeois	Fromage Frais Le Carré	Brie AOP
		Fruit	
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Biscottes/ Confiture	Pain/ Beurre/ Chocolat en Poudre	Madeleine/ Yaourt à Boire	Brochette de Fruits
Lundi 16 Septembre	Mardi 17 Septembre	Jeudi 19 Septembre	Vendredi 20 Septembre
Menu prévu par les enfants	Salade de Concombre/ Œuf/ Feta	Salade de Betteraves aux Pommes	Salade Coleslaw
	Sauté de Porc à la Moutarde	Colin d'alaska Pané	Pané Blé & Mozzarella
	Haricots Beurre Bio	Semoule Bio à la Tomate	Duo de Carottes
	Fruit	St Nestaire AOP	Emmental Bio
		Glace	
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Pain/ Chocolat	Pain/ Fromage	Pain/ Fruit	Brioche/ Lait
Lundi 23 Septembre	Mardi 24 Septembre	Jeudi 26 Septembre	Vendredi 27 Septembre
Toast de Chèvre Chaud au Miel	Surimi Mayonnaise	Saucisson à l'Ail	Pastèque
Cordon Végétal	Poulet Rôti aux Herbes	Filet d'Alaska Sauce Citron	Sauté de Bœuf aux Oignons
Petits Pois	Gratin de Courgettes Bio	Boulgour Bio	Salsifis
Fruit	Compote de Pommes	Vache Qui Rit Bio	Flamby
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Céréales/ Lait	Pain de Mie /Beurre/ Miel	Pain/ Fruit	Verrines Fromage Blanc / Petit Beurre



Fait Maison