MENU
Cantine scolaire
Octobre / Novembre

Bon appétit !

Semaine du 19 au 23 octobre

LUNDI 19 OCTOBRE	MARDI 20 OCTOBRE	MERCREDI 21 OCTOBRE	JEUDI 22 OCTOBRE	VENDREDI 23 OCTOBRE
Crèpe au fromage	Dhal de lentilles corail, riz créole	Œuf dur remoulade	Chou blanc remoulade	Aiguillette croustillante de colin, ratatouille et boulgour bio
Roti de dinde et carottes persillées bio	Brie à la coupe	Steak haché de bœuf à l'échalote, haricots verts persillés	Langue à la sauce tomate, pommes de terres cubes rissolées	Vache qui rit
Gaufre au chocolat	Fruit de saison	Edam bio	yaourt à la vanille de la ferme du manège	Fruit de saison
		Yaourt au caramel de la ferme du moulin		

Semaine du 26 au 30 octobre

LUNDI 26 OCTOBRE	MARDI 27 OCTOBRE	MERCREDI 28 OCTOBRE	JEUDI 29 OCTOBRE	VENDREDI 30 OCTOBRE
Saucisson à l'ail	Carottes rapées à la vinaigrette	Rôti de bœuf froid bio, pommes de terre quartiers persillées	Concombre bulgare	Cubes de colin aux céréales, purée de potiron
Longe de porc, petits pois cuisinés	Gratin de coquillettes veggie à la tomate	Délice Emmental	Wraps au thon et fromage frais	Gouda
Crème chocolat au lait fermier du chef	Camembert	Fruit de saison	Chips	Brownies au chocolat et crème anglaise
	Pèche au sirop		Compote de pommes bio	

Semaine du 2 au 6 novembre

LUNDI 2 NOVEMBRE	MARDI 3 NOVEMBRE	MERCREDI 4 NOVEMBRE	JEUDI 5 NOVEMBRE	VENDREDI 6 NOVEMBRE
Salade Coleslow	Tomate, maïs à la vinaigrette	Piemontaise	Bœuf provençale, haricots verts bio persillés	Pizza végétarienne, salade verte
Escalope de dinde et purée mousseline	Farfalles bio au saumon	Jambon blanc, carottes bio persillées	Camembert bio à la coupe	Yaourt sucré de la ferme ptit tougard
Fromage blanc fermier Stracciatella	Gouda	Ptit louis tartine	Flan pâtissier du chef	Madeleine
	Fruit de saison	Fruit de saison		

Semaine du 9 au 13 novembre

LUNDI 9 NOVEMBRE	MARDI 10 NOVEMBRE	MERCREDI 11 NOVEMBRE	JEUDI 12 NOVEMBRE	VENDREDI 13 NOVEMBRE
Concombre Bulgare	Omelette bio et duo de fleurettes à la béchamel	Férié (Armistice de 1918)	Carottes râpées à la vinaigrette	Dés de colin pané aux céréales, épinards à la crème et riz créole
Rôti de bœuf bio, pommes noisettes	Chanteneige		Raviolis au râpé	Flan nappé au caramel bio
Yaourt à la cerise de la ferme du moulin	Semoule chocolat au lait du chef		Coulommiers à la coupe	
			Fruit de saison bio	

Liste des allergènes :

Gluten (blé, seigle, orge, avoine) · Crustacés · Œufs · Poissons · Arachides · Soja · Lait · Fruits à coque (amande, noisette, noix...) · Céleri · Moutarde · Graines de sésame · Sulfites · Lupin

= Menu végétarien

BIO = Produit issu de l'agriculture biologique

La liste des allergènes est disponible auprès du personnel.