



# MENU DE LA CANTINE - MOIS DE SEPTEMBRE 2017

<b>L U N D I</b>	4 Betteraves vinaigrette Cordon Bleu Printanière de légumes Yaourt aromatisé	11 Carottes râpées Colin sauce aurore Riz Fromage blanc /Confitures	18 Concombres Lasagnes à la bolognaise Yaourt aromatisé	25 Salade de la mer (riz, thon, maïs) Sauté de porc Carottes Vichy Crème dessert	
<b>M A R D I</b>	5 Melon Colin au citron Coquillettes Fromage Compote de pommes	12 Piémontaise Chipolatas Petits pois / carottes Petit Suisse	19 Saucisson Escalope de dinde à la crème Haricots verts Clafoutis aux cerises	26 Duo carottes/céleri Pané de hocki Riz Flanby	<i>* les menus sont susceptibles de varier selon les arrivages</i>
<b>J E U D I</b>	7 Concombres Hachis Parmentier Salade Mousse au chocolat	14 Melon Poulet Frites Liégeois chocolat	21 Tomates Poisson sauce champignons Semoule Fromage Banane	28 Melon Cordon bleu Haricots beurre Crumble	
<b>V E N D R E D I</b>	8 Macédoine de légumes Rôti de porc Haricots verts Far aux pruneaux	15 Salade tomates/haricots verts Boulettes de bœuf Poêlée de légumes Choux à la crème	22 Melon Pizza jambon/fromage Salade Pomme	29 Betteraves œufs durs Gratin de choux fleur/ Pommes de terre Salade Glace	

**ORIGINE VIANDE BOVINE : FRANCAISE ou UNION EUROPEENNE**