

MENU DE LA CANTINE - MOIS DE SEPTEMBRE 2019

L U N D I	2 Betteraves Escalope de dinde Pommes rissolées Mousse au chocolat	9 Concombre à la crème Rôti de porc Petits pois/carottes Raisin	16 Rillettes Colin sauce citron Printanière de légumes Petits suisses	23 Melon Hachis Parmentier Salade Liégeois chocolat	
M A R D I	3 Carottes râpées Rissollette de veau Flageolets flanby	10 Cervelas/pommes de terre Boulettes de bœuf à la tomate Haricots beurre Glace	17 Macédoine de légumes Chipolatas Lentilles Fromage Compote	24 Salade de la mer Cordon bleu Haricots beurre Clafoutis aux cerises	
J E U D I	5 Saucisson sec Poisson Julienne de légumes Ratatouille Far aux pruneaux	12 Salade de tomates Pizza aux 3 fromages Salade Cocktail de fruits	19 Duo carottes/céleri Paupiette de veau Sauce champignon Coquillettes Yaourt aromatisé	26 Salade (riz/thon/tomates/œuf/maïs) Sauté de porc Petits pois Éclair chocolat	
V E N D R E D I	6 Radis / beurre Spaghettis bolognaise Pomme	13 Melon Poulet Frites Fromage blanc à la confiture	20 Mousse de foie Sauté de veau marengo Poêlée de légumes Fromage Banane	27 Concombre Pâtes au saumon Gruyère râpé Raisin	* les menus sont susceptibles de varier selon les arrivages

ORIGINE VIANDE BOVINE : FRANCAISE ou UNION EUROPEENNE