



# MENU DE LA CANTINE - MOIS DE OCTOBRE 2020

L U N D I		<p><b>5</b></p> <p>Carottes râpées Poisson Jardinière de légumes Fromage</p>	<p><b>12</b></p> <p>Melon Escalope de poulet à la crème Pommes noisettes Banane</p>	
M A R D I		<p><b>6</b></p> <p>Salade <i>(verte/dès de gruyère/œufs/ maïs)</i> Pâtes à la tomate Crème dessert</p>	<p><b>13</b></p> <p>Pâté de campagne Poisson Poêlée de légumes Clafoutis</p>	
J E U D I	<p><b>1</b></p> <p>Salade <i>(pommes de terre/tomates/surimi)</i> Rôti de porc Haricots verts Fromage blanc Confiture</p>	<p><b>8</b></p> <p>Macédoine Cordon bleu Haricots verts Flan caramel</p>	<p><b>15</b></p> <p>Salade <i>(Macédoine/pommes de terre)</i> Pizza <i>(tomates/fromage/champignons)</i> Liégeois</p>	
V E N D R E D I	<p><b>2</b></p> <p>Taboulé Gratin œuf-épinard/Béchamel Glace</p>	<p><b>9</b></p> <p>Concombres Chipolatas Lentilles Éclair au chocolat</p>	<p><b>16</b></p> <p>Betteraves Rissollette Jardinière de légumes Petits suisses</p>	<p>* les menus sont susceptibles de varier selon les arrivages</p>

ORIGINE VIANDE BOVINE : FRANCAISE ou UNION EUROPEENNE

AB= issu de l'agriculture biologique / Menu végétarien / Provenance de la boulangerie