


MENU DE LA CANTINE - MOIS DE SEPTEMBRE 2020

| | | | | | |
|--------------------------------------|--|--|---|--|--|
| L U N D I |  | 7 Mousse de foie Émincé de dinde Printanière de légumes Petits suisse | 14 Betteraves Lasagne épinards/chèvre Mousse au chocolat | 21 Salade (riz/thon/maïs) Boulettes Poêlée de légumes Liégeois chocolat | 28 Salami Rissollette de veau Carottes vichy Fraises |
| M A R D I | 1 Melon Colin Riz Yaourt aromatisé | 8 Macédoine Gratin choux fleur/béchamel Compote | 15 Melon Chipolatas Lentilles Far aux pruneaux | 22 Salade de tomates Sauté de veau Coquillettes/Gruyère râpé Poire au sirop | 29 Macédoine Poisson Printanière de légumes Fromage Crumble aux pommes |
| J E U D I | 3 Radis beurre Pizza aux 3 fromages Banane | 10 Concombre Hachi Parmentier Salade Poire | 17 Piémontaise Cordon bleu Haricots beurre Fraises | 24 Concombre Quiche Champignons/Emmental Salade Choux à la crème | * les menus sont susceptibles de varier selon les arrivages |
| V E N D R E D I | 4 Rillettes Paupiette de veau Haricots verts Fromage blanc confiture | 11 Carottes râpées Colin Poêlé légumes/pommes de terres vapeur Glace | 18 Duo céleri/carottes Roti de porc Petits pois Fromage Pommes cuites | 25 Melon Poisson Riz Fromage Clafoutis | |

ORIGINE VIANDE BOVINE : FRANÇAISE ou UNION EUROPEENNE

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