

Menus de la cantine

OCTOBRE 2024

SEMAINE DU 30 SEPTEMBRE AU 4 OCTOBRE

LUNDI

ENTRÉE :

RADIS

PLAT

POULET RÔTI
POMMES DE TERRE
AUX HERBES

FROMAGE

FROMAGE FONDU

DESSERT

GÂTEAU AU
CHOCOLAT MAISON

MARDI *

ENTRÉE :

POTAGE AUX LÉGUMES

PLAT

QUICHE ÉPINARDS-
FROMAGE

FROMAGE

YAOURT

DESSERT

FRUIT

JEUDI

ENTRÉE :

COLESLAW

PLAT

BOULETTES, SAUCE
CHASSEUR
PENNE

FROMAGE

AIL ET FINES HERBES

DESSERT

COMPOTE

VENDREDI**

ENTRÉE :

TARTARE DE
BETTERAVES AU
CHÈVRE

PLAT

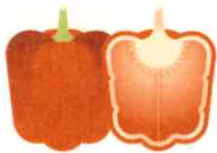
TOMATES FARCIES
RIZ

FROMAGE

MIMOLETTE

DESSERT

BAVAROIS AUX
FRUITS ROUGES



•
•

* MENU VÉGÉTARIEN
** MENU À THEME COULEUR ROUGE



SEMAINE DU 7 AU 11 OCTOBRE

LUNDI ***

ENTRÉE :

OEUF DURS
MAYONNAISE

PLAT

POISSON BLANC, SAUCE
CITRON
RIZ

FROMAGE

FROMAGE FONDU

DESSERT

GÂTEAU À LA NOIX
DE COCO

MARDI

ENTRÉE :

TARTE FINE POMMES-
CAMEMBERT

PLAT

RÔTI DE PORC
CHOUX FLEURS

FROMAGE

FROMAGE BLANC

DESSERT

COMPOTE

JEUDI ****

ENTRÉE :

SALADE DE HARICOTS VERTS

PLAT

CHILI VÉGÉTAL

FROMAGE

SAINT FÉLICIEN

DESSERT

YAOURT SUCRÉ

VENDREDI

ENTRÉE :

BETTERAVES VINAIGRETTE

PLAT

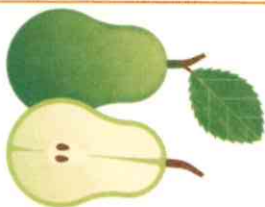
ÉMINCÉ DE VOLAILLE AU
CURRY
POMMES VAPEUR

FROMAGE

PETIT SUISSE

DESSERT

DONUT



- *** MENU A THÈME COULEUR BLANCHE
- **** MENU VÉGÉTARIEN

