

MENUS CANTINE SCOLAIRE DU 01/09/2022 AU 21/10/2022

	LUNDI 5 SEPTEMBRE	LUNDI 12 SEPTEMBRE	LUNDI 19 SEPTEMBRE	LUNDI 26 SEPTEMBRE	LUNDI 3 OCTOBRE
Validé par une diététicienne du Club Nutriservices	<u>Carottes (local)</u>	<u>Salade coleslaw (2)</u>	<u>Macédoine</u>	<u>Concombres (local)</u>	(Salade de blé) <u>Voir entrée crue (1)</u>
	<u>Cuisse de pintade</u>	<u>Pané au fromage OK si (7)</u>	<u>Œuf (local) à la tomate</u>	<u>Pané de blé tomate OK si (7)</u>	<u>Œuf local</u>
	<u>Haricots verts (bio)</u>	<u>Brocolis (bio)</u>	<u>Coquillettes (bio)</u>	(Haricots verts) <u>Voir féculents (10)</u>	<u>Épinard (bio) béchamel</u>
	<u>Camembert (bio)</u>	<u>Petit louis</u>	<u>Fourme d'ambert (AOP)</u>	<u>Fromage blanc (bio)</u>	<u>Chavroux</u>
	<u>Brioche perdue (14)</u>	<u>Tarte aux pommes OK si <15%MG (14) et <20g de sucre (15)</u>	<u>Kiwi</u>	<u>Pommes au four (local)</u>	<u>Tarte aux abricots (14)</u>
	MARDI 6 SEPTEMBRE	MARDI 13 SEPTEMBRE	MARDI 20 SEPTEMBRE	MARDI 27 SEPTEMBRE	MARDI 4 OCTOBRE
	<u>Betteraves rouges OK si (1)</u>	<u>Salade de pommes de terre</u>	<u>Choux rouges (local)</u>	<u>Œuf (local) (mayo)</u>	<u>Salade verte</u>
	<u>Poisson (MSC)</u>	<u>Cuisse de poulet</u>	<u>Côte d'agneau (local)</u>	<u>Poisson (MSC)</u>	<u>Spaghettis (à la bolognaise)</u>
	<u>Riz (I6P)</u>	<u>Carottes (bio)</u>	<u>Flageolets</u>	<u>Poêlée de légumes (bio)</u>	<u>Voir viande (6)</u>
	<u>Fromage blanc (bio)</u>	<u>Petits suisses (bio)</u>	<u>Cantal (AOP)</u>	<u>Saint paulin (bio)</u>	<u>Petits suisses (bio)</u>
	<u>Choco trésor (15)</u>	<u>Raisins</u>	<u>Flan au chocolat (bio) OK si</u> <u>sans féculents et laitage (13)</u>	<u>Ananas</u>	<u>Raisins</u>
	JEUDI 1er SEPTEMBRE	JEUDI 8 SEPTEMBRE	JEUDI 15 SEPTEMBRE	JEUDI 22 SEPTEMBRE	JEUDI 29 SEPTEMBRE
	<u>Tomates (local)</u>	<u>Salade verte</u>	<u>Asperges</u>	<u>Saucisson cervelas (2)</u>	<u>Betteraves rouges (local)</u>
	<u>Steak (haché (local)) OK si (6)</u>	<u>(Hachis parmentier (local))</u>	<u>Poisson (MSC)</u>	<u>Poisson (MSC)</u>	<u>Rôti de bœuf</u>
	<u>Poêlée maraîchère</u>	<u>Voir viande (6)</u>	<u>Pommes de terre</u>	<u>(Boullgour) Voir légumes (9)</u>	<u>(Salsifis) Voir féculents (10)</u>
	<u>Emmenthal (bio)</u>	<u>féculents (10)</u>	<u>Saint Moret (bio)</u>	<u>Brie (bio)</u>	<u>Yaourt (bio)</u>
	<u>Tarte aux myrtilles (14)</u>	<u>Saint Nectaire (AOP)</u>	<u>Poire</u>	<u>Prunes</u>	<u>Poire</u>
		<u>Prunes</u>			
	VENDREDI 2 SEPTEMBRE	VENDREDI 9 SEPTEMBRE	VENDREDI 16 SEPTEMBRE	VENDREDI 23 SEPTEMBRE	VENDREDI 30 SEPTEMBRE
	<u>Concombres (local)</u>	<u>Feuilleté au fromage (2)</u>	<u>Surimi (MSC)</u>	<u>Tomates (local)</u>	<u>Feuilleté hot dog (2)</u>
	<u>Brochette de dinde</u>	<u>Emincé pois blé OK si (7)</u>	<u>(Cervelas orloff) Voir viande (6)</u>	<u>Filet de poulet (local)</u>	<u>Rôti de dinde</u>
	<u>Rösti</u>	<u>Haricots beurre (bio)</u>	<u>Choux fleurs (bio)</u>	<u>Macaronis (bio)</u>	<u>Côtes de blette</u>
	<u>Pavé d'affinois</u>	<u>Gouda (bio)</u>	<u>Yaourt (bio)</u>	<u>Tomme (AOP)</u>	<u>Comté (AOP)</u>
	<u>Ananas</u>	<u>Pastèque</u>	<u>Banane</u>	<u>Salade de fruits (15)</u>	<u>(Flan au caramel) Voir fruit cru (16)</u>
					<u>Gâteau de riz (15)</u>

PAYS d'ORIGINE VIANDE DE BOEUF : FRANCE

PERIODE de FACTURATION : 5 SEMAINES ENVIRON

Ne seront décomptées de la facturation que les absences égales ou supérieures à 4 jours consécutifs ou non dans la période de facturation.

Les condiments ne sont donnés qu'à la demande des enfants pour accompagner les plats.

* Les fruits et les légumes sont de saison.

MENUS CANTINE SCOLAIRE DU 01/09/2022 AU 21/10/2022

LUNDI 10 OCTOBRE	LUNDI 17 OCTOBRE	
<u>Céleri rave</u>	<u>Betteraves rouges</u> Ok si (1)	Validé par une diététicienne du Club Nutriservices
<u>Côte de porc (local)</u>	<u>Lasagnes à la provençale</u> OK si (7)	
(Petits pois carottes) Voir féculents (10)	<u>Soignon</u>	
<u>Cabrette</u>	<u>Pommes au four (local)</u>	
<u>Compote de pommes (bio) (15)</u>		
MARDI 11 OCTOBRE	MARDI 18 OCTOBRE	
<u>Pâté de campagne (local) (2)</u>	<u>Salade verte</u>	
<u>Poisson (MSC)</u>	(Boudin (local)) Voir viande (6)	
<u>Carottes (bio)</u>	(Purée) Voir légumes (9)	
<u>Camembert (bio)</u>	<u>Yaourt (bio)</u>	
<u>Poire</u>	(Ananas) Voir dessert féculents	
	15	
JEUDI 13 OCTOBRE	JEUDI 20 OCTOBRE	
<u>Sardine</u>	<u>Tomates (local)</u>	
<u>Chipolatas (local) (4)</u>	<u>Poisson (MSC)</u>	
(Lentilles (bio)) Voir légumes (9)	<u>Riz (bio)</u>	
<u>Babybel (bio)</u>	<u>Saint Nectaire (AOP)</u>	
<u>Pomme (local)</u>	<u>Kiwi</u>	
 VENDREDI 14 OCTOBRE	 VENDREDI 21 OCTOBRE	
<u>Concombres (local)</u>	otage butternut) Voir entrée crue (1)	
<u>Falafel</u> OK si (7)	<u>Jambon blanc (local)</u>	
(Haricots verts (bio)) voir féculents (10)	<u>Gratin de choux fleur</u>	
<u>Petits suisses (bio)</u>	<u>butternut</u>	
<u>Banane</u>	<u>Saint Moret (bio)</u>	
	<u>Tarte à la rhubarbe (14)</u>	

PAYS d'ORIGINE VIANDE DE BOEUF : FRANCE

PERIODE de FACTURATION : 5 SEMAINES ENVIRON

Ne seront décomptées de la facturation que les absences égales ou supérieures à 4 jours consécutifs ou non dans la période de facturation.

Les condiments ne sont donnés qu'à la demande des enfants pour accompagner les plats.

* Les fruits et les légumes sont de saison.