

MENUS CANTINE SCOLAIRE DU 02/09/24 AU 18/10/24

LUNDI 2 SEPTEMBRE	LUNDI 9 SEPTEMBRE	LUNDI 16 SEPTEMBRE	LUNDI 30 SEPTEMBRE	LUNDI 7 OCTOBRE	LUI Validé par une diététicienne du Club Nutriservices
(Asperges) Voir crudité (1)	Salade verte	Salade coleslaw ok si <15% de MG (2)	(Salade de riz) Voir crudité (1)	Pâté de campagne (local) (2)	Tomates (local)
Yakitori (4)	Spaghettis (bio) (local) + Voir viande non hachée (6)	Œuf (local) à la tomate (bio) ok si P/L>1 (4) (7)	Poisson (MSC)	Poisson (MSC)	Lasagnes végétariennes ok si P/L>1 (4) (7)
Haricots verts (bio)	Saint Moret (bio)	Macaronis (bio)	Brocolis (bio)	Haricots verts (bio)	Cantal (AOP)
Fromage blanc (bio)	Pomme (local)	Leerdammer	Tomme des pyrénées (AOP)	Camembert (bio)	Raisins
Tarte aux pommes (bio) ok si <15% de MG (14) et <20g de sucre (15)		Raisins	Moelleux au chocolat (bio) (14)	Poire (bio)	
MARDI 9 SEPTEMBRE	MARDI 10 SEPTEMBRE	MARDI 17 SEPTEMBRE	MARDI 1er OCTOBRE	MARDI 8 OCTOBRE	MARDI 15 OCTOBRE
Melon	Salade de blé (bio)	Choux rouges	(Surimi (MSC)) Voir entrée non féculent <15% de MG (2)	Salade de pommes de terre	(Asperges) Voir crudité (1)
Rôti de bœuf (VF)	Cordon bleu ok si P/L>1 (4)	Poisson (MSC)	(Cervelas orloff) Voir viande non hachée (6)	Croustillant fromager ok si P/L>1 (4) (7)	Poisson (MSC)
Coquillettes (bio)	Petits pois carottes	Blé (bio)	Pois cassés	Choux fleurs (bio)	Purée de carottes
Pavé d'Affinois	Camembert (bio)	Emmenthal (bio)	Petits suisses (bio)	Yaourt (bio)	Saint Paulin (bio)
Prunes	Pastèque	Salade de fruits frais (15)	Raisins	Banane (bio)	Grillé aux pommes (14)
JEUDI 5 SEPTEMBRE	JEUDI 12 SEPTEMBRE	JEUDI 19 SEPTEMBRE	JEUDI 3 OCTOBRE	JEUDI 10 OCTOBRE	JEUDI 17 OCTOBRE
Tomates (local)	Salade de pâtes	Carottes (local)	Tomates (local)	Concombres (bio)	Taboulé
(Cuisse de pintade (VF)) Voir portion protidique végétale P/L>1 (4) (7)	(Tomates végétariennes) Voir portion protidique végétale P/L>1 (4) (7)	Filet de poulet (VF)	Lasagnes ricotta ok si P/L>1 (4) (7)	Cuisse de lapin (VF)	Côte de porc (local)
Pommes de terre	Choux fleurs (bio)	Poêlée de légumes	Fourme d'Ambert	Salsifis	Brocolis (bio)
Yaourt (bio)	Gouda (bio)	Comté (AOC)	(Tarte au citron meringuée)	Saint Albray	Tomme (AOP)
Douceur abricots ok si sans féculent (15)	Poire (bio)	Muffin pépites choco (14)	Voir dessert non féculent <15% de MG (14) et <20g de sucre (20)	(Flan créole) Voir dessert féculent <15% de MG (14) et <20g de sucre (20)	Banane (bio)
VENDREDI 6 SEPTEMBRE	VENDREDI 13 SEPTEMBRE	VENDREDI 20 SEPTEMBRE	VENDREDI 4 OCTOBRE	VENDREDI 11 OCTOBRE	VENDREDI 18 OCTOBRE
Betteraves rouges (local)	Concombres (bio)	(Macédoine) Voir entrée de féculent	(Rosette) Voir entrée non féculent non protidique	Céleri rémoulade (2)	
Poisson (MSC)	Poisson (MSC)	Steak(haché (local)) ok si (6)	Côtes d'agneau (VF)	Boudin noir (local) (4)	
Riz (bio)	(Carottes (bio)) Voir féculent (10)	Haricots beurre	Flageolets (bio)	Purée de pommes de terre	MENU HALLOWEEN
Emmenthal (bio)	Saint Nectaire (AOP)	Yaourt (bio)	Yaourt (bio)	(Saint Nectaire (AOP)) Voir laitage (13)	
Raisins	(Glace (local)) Voir dessert sans féculent <15% de MG (14)	MENU CANTINE SCOLAIRE 1 Banane (bio)	Pomme (local)	(Tomme (local)) Voir dessert sans féculent <15% de MG (14)	

MENUS CANTINE SCOLAIRE DU 02/09/24 AU 18/10/24

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.