

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

LUNDI 2 SEPTEMBRE	LUNDI 9 SEPTEMBRE	LUNDI 16 SEPTEMBRE	LUNDI 23 SEPTEMBRE	LUNDI 30 SEPTEMBRE	LUNDI 7 OCTOBRE	LUNDI 14 OCTOBRE
Asperges	Salade verte	Salade coleslaw	Salade de riz (bio)	Pâté de campagne (local)	Tomates	Sardines
Yakitori	Spaghettis à la bolognaise	Œuf (local) à la tomate (bio)	Poisson (MSC)	Poisson (MSC)	Lasagnes	Poisson (MSC)
Haricots verts (bio)	Saint Moret (bio)	Macaronis (bio)	Brocolis (bio)	Haricots verts (bio)	végétariennes	Carottes (bio)
Fromage blanc (bio)	Compote de pommes (bio)	Leerdammer	Tomme des pyrénées (AOP)	Camembert (bio)	Cantal (AOC)	Cantal (AOP)
Tarte aux pommes (bio)		Raisins	Moelleux au chocolat	Poire (bio)	Raisins	Flan à la vanille
MARDI 3 SEPTEMBRE	MARDI 10 SEPTEMBRE	MARDI 17 SEPTEMBRE	MARDI 24 SEPTEMBRE	MARDI 1er OCTOBRE	MARDI 8 OCTOBRE	MARDI 15 OCTOBRE
Melon	Salade de blé (bio)	Choux rouges	Surimi (MSC)	Salade de p. de terre	Asperges	Haricots verts
Rôti de bœuf (VF)	Cordon bleu	Poisson (MSC)	Cervelas orloff	Croustillant fromager (bio)	Poisson (MSC)	Omelette (local)
Coquillettes (bio)	Petits pois carottes	Blé (bio)	Pois cassés	Choux fleurs (bio)	Purée de carottes (bio)	Ratatouille
Pavé d'Affinois	Camembert (bio)	Emmenthal (bio)	Petits suisses (bio)	Petit suisse (bio)	Saint Paulin (bio)	Camembert (bio)
Prunes	Pastèque	Salade de fruits	Raisins	Banane (bio)	Grillé aux pommes	Glace (local)
JEUDI 5 SEPTEMBRE	JEUDI 12 SEPTEMBRE	JEUDI 19 SEPTEMBRE	JEUDI 26 SEPTEMBRE	JEUDI 3 OCTOBRE	JEUDI 10 OCTOBRE	JEUDI 17 OCTOBRE
Tomates (local)	Salade de pâtes	Carottes (local)	Tomates	Concombres	Taboulé	macédoine (bio)
Cuisse de pintade (VF)	Tomates végétariennes	Filet de poulet (VF)	Lasagnes ricotta	Cuisse de lapin (VF)	Côte de porc (local)	Cuisse de poulet (VF)
Pommes de terre	Choux fleurs (bio)	Poêlée de légumes	Fourme d'Ambert (AOP)	Salsifis	Brocolis (bio)	Haricots verts (bio)
Yaourt (bio)	Gouda (bio)	Comté (AOC)	Tarte au citron	Saint Albray	Tomme (AOP)	Petit suisse (bio)
Douceur abricots	Poire (bio)	Muffin pépites choco		Flan créole	Banane (bio)	Tarte aux pommes
VENDREDI 6 SEPTEMBRE	VENDREDI 13 SEPTEMBRE	VENDREDI 20 SEPTEMBRE	VENDREDI 27 SEPTEMBRE	VENDREDI 4 OCTOBRE	VENDREDI 11 OCTOBRE	VENDREDI 18 OCTOBRE
Betteraves rouges (local)	Concombres (bio)	Macédoine (bio)	Rosette	Céleri rémoulade	Betteraves rouges (bio)	
Poisson (MSC)	Poisson (MSC)	Steak haché (local)	Côtes d'agneau (VF)	Boudin noir (local)	Jambon blanc (local)	
Riz (bio)	Carottes (bio)	Haricots beurre	Flageolets (bio)	Purée de p. de terre	Farfalle (bio)	Menu halloween
Emmenthal (bio)	Saint Nectaire (AOP)	Yaourt (bio)	Yaourt (bio)	Saint Nectaire (AOP)	Yaourt (bio)	
Raisins	Glace (local)	Banane (bio)	Flan à la vanille	Pomme (local)	Pastèque	

PERIODE de FACTURATION : 6 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 02/09/24 AU 18/10/24

MENU CANTINE SCOLAIRE1