

Menu septembre 2022

Du 01 au 30 :18 repas

Numéro de la cantine : 02 96 34 03 82

	Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi
	Viande fraîche de Volaille : entreprise VOLFRANCE (origine France) Viande fraîche de porc et de bœuf : Boucherie du Penthivère (origine France)		Fait maison* / <u>menu végétarien</u> Nouvelle recette : Jam balaya au chorizo / Salade de boulgour  = Produit Egalim	* ** * *	1 Melon Blanquette de poulet*  Riz blanc IGP Compote de pomme	** * *	2 Galette saucisse Salade verte Glace
* * * *	5 Pastèque Steak haché de veau Pomme de terre au four Yaourt aromatisé	** * * * 	6 Salade Marco polo * Emincé de bœuf à la provençale * Julienne de légumes Entremet chocolat *	* ** * ** 	8 <u>Tomates vinaigrette *</u> <u>Couscous végétarien* IGP</u> <u>Cantal AOP</u> <u>Tarte banane chocolat*</u>	** * * * 	9 Salade de boulgour* (Boulgour bio, concombre, mozzarella) Cordon bleu Petits pois carottes Nectarine
* ** * *	12 Carottes râpées *  Poisson blanc, riz IGP Sauce beurre blanc Compote pêche 	* ** * * *	13 <u>Salade de pomme de terre*</u> <u>Pizza végétarien*</u> <u>Salade verte</u>  <u>Cantal AOP</u> <u>Raisin</u>	* * * *	15 Concombres vinaigrette* Emincé de porc Coquillettes bio Maestro chocolat 	** * * * *	16 Riz IGP au thon*  Rosbeef Haricots verts Port salut Prune
* * * * *	19 Salade de couleurs * Filet de poulet à la provençale *  Semoule bio Fromage blanc fruit rouge 	* ** * * 	20 Assiette de charcuterie* Pâte bio à la carbonara* Banane	** * * *	22 Salade fromagère* Emincé de bœuf sauce au poivre* Gratin dauphinois * Compote pomme	* ** * *	23 Melon Jam balaya au chorizo *  Riz IGP Yaourt nature sucré
** * * *	26 Salade alsacienne* Paupiette de veau Haricots beurre Glace	* ** * *	27 Betteraves vinaigrette* Croc Mr * Salade verte Beignet chocolat	* * * * *	29 Salade de tomates d'antan* Emincé de dinde à la moutarde à l'ancienne*  Semoule bio Port salut Compote pomme abricot 	** * * *	30 Riz IGP au surimi* Steak haché de bœuf Julienne de légumes Petits suisses

--	--	--	--	--	--	--	--