

Menu Déjeuner



MENU DU MIDI

Semaine 40

Jour	Entrée	Plat	Fromage	Dessert
28-sept.	Salade de tomate	Blanquette de volaille* Chili végétal Riz	Brie à la coupe	Yaourt aromatisé
29-sept. 	Taboulé oriental maison	Quenelles natures sauce aurore Haricots verts persillés	Fromage blanc nature	Pomme locale*
30-sept.	Céleri rémoulade	Colin basquaise Steak de soja tomate-basilic BIO* Courgettes aux poivrons	Edam à la coupe	Tartelette aux fruits maison
1-oct.	Médailillon de surimi mayonnaise Terrine aux 3 légumes	Tajine de volaille*aux raisins Tajine de légumes Boulgour	Coulommiers à la coupe	Kiwi*
2-oct. 	Salade iceberg	Spaghettis bolognaises végétales	Petit suisse nature	Compote

Semaine 41

Jour	Entrée	Plat	Fromage	Dessert
5-oct.	Céleri vinaigrette	Sauté de porc* provençal Bouchées végétales à la crème de ketchup Haricots plats	Yaourt nature	Crème brûlée maison
6-oct.	Terrine aux 2 poissons Terrine aux 3 légumes	Tagliatelles carbonara Tagliatelles bolognaises végétales	Emmental à la coupe	Orange
7-oct.	Flan de potiron	Crêpe jambon-fromage Crêpe au fromage Poêlée du jour	Tendre bleu à la coupe	Yaourt aux fruits
8-oct. 	Carottes râpées vinaigrette	Escalope panée végétale Frites	Fromage blanc aux fruits	Pomme au four
9-oct.	Salade piémontaise Salade de pommes de terre	Dos de lieu au citron Galette boulgour-pois chiches Fondue de poireaux	Chaurice à la coupe	Banane

Légende :

Alternative végétarienne *



Produit régional

A la cantine le pain est toujours bio ! *



Origine française



Agriculture biologique



Menu végétarien

Nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, fruits à coques, céleris, moutarde, graines de sésames, mollusques, lupins, anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/l.

Menus conformes à la réglementation nationale ou recommandations du GEMRCN, validés par la diététicienne et susceptibles de changements en fonction des approvisionnements.



Menu Déjeuner



MENU DU MIDI

Semaine 42

Jour	Entrée	Plat	Fromage	Dessert
12-oct.	Concombre à la crème	Chili con carne Chili végétal Riz	Coulommiers à la coupe	Yaourt aromatisé
13-oct.	Betterave en vinaigrette	Omelette aux fines herbes Piperade	Petit suisse aux fruits	Poire* locale
14-oct.	Salade d'endives	Lasagnes bolognaises Lasagnes végétales façon bolognaise	Tome grise à la coupe	Yaourt vanille
15-oct.	Salade de riz niçoise Salade de riz	Poisson frais Tortillas oignon-pomme de terre Epinards à la crème	Brie à la coupe	Crème au caramel
16-oct.	Œuf mimoz' horreur	<u>MENU HALLOWEEN</u> Pilon de poulet* à la sauce sanguine Escalope panée végétale Spaghettis	Fromage blanc nature	Donuts d'Halloween

Semaine 43

Jour	Entrée	Plat	Fromage	Dessert
19-oct.	Chou blanc vinaigrette	Boulette végétarienne au curry Haricots verts	Edam à la coupe	Cake maison
20-oct.	Salade coleslaw maison	Sauté de porc* à la sauce tomate Boulette de soja à la crème de ketchup* Farfales	Yaourt nature	Crème dessert
21-oct.	Friand au fromage	Filet de hoki au safran Pané végétal BIO* Carottes persillées	Tome blanche à la coupe	Pomme locale*
22-oct.	Salade de pommes de terre	Escalope de dinde* viennoise Escalope panée végétale Poêlée du jour	Tendre bleu à la coupe	Kiwi*
23-oct.	Salade mêlée	Saucisse de Toulouse Boudin de légumes veggie Purée	Petit suisse nature	Compote

Légende :

Alternative végétarienne *



Produit régional



Origine française



Agriculture biologique



Menu végétarien

Nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, fruits à coques, céleris, moutarde, graines de sésames, mollusques, lupins, anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/l.

Menus conformes à la réglementation nationale ou recommandations du GEMRCN, validés par la diététicienne et susceptibles de changements en fonction des approvisionnements.



Menu Déjeuner



MENU DU MIDI

Semaine 44

Jour	Entrée	Plat	Fromage	Dessert
26-oct.	Betterave en vinaigrette	Cuisse de poulet* Galette boulgour-pois chiche Blé à la tomate	Yaourt aromatisé	Orange
27-oct.	Œuf dur mayonnaise	Jambon doré* au four Omelette aux fines herbes Epinards à la crème	Coulommiers à la coupe	Yaourt nature sucré
28-oct.	Macédoine vinaigrette	Steak haché Quenelles natures aux herbes Gratin dauphinois	Fromage blanc nature	Coupelle de fruits du verger
29-oct. V	Carottes râpées aux raisins	Tartiflette aux légumes	Emmental à la coupe	Mousse au chocolat
30-oct.	Salade de blé piémontaise Salade de blé provençale	Emincés de poisson Pané végétal BIO* Ratatouille niçoise	Petit suisse nature	Banane



Légende :

Alternative végétarienne *



Produit régional



Origine française



Agriculture biologique



Menu végétarien

Nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, fruits à coques, céleris, moutarde, graines de sésames, mollusques, lupins, anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/l.

Menus conformes à la réglementation nationale ou recommandations du GEMRCN, validés par la diététicienne et susceptibles de changements en fonction des approvisionnements.