

MENU DES CANTINES MATERNELLES ET ELEMENTAIRES SEPTEMBRE 2023

	DU 4 AU 8	DU 11 AU 15	DU 18 AU 22	DU 25 AU 29
LUNDI	Salade verte Pâtes au beurre & fromage râpé Cordon bleu Compote de pommes	Sardines au citron Jardinière de légumes Jambon Fromage Melon	Salade verte Rougail saucisses/Polenta Fromage blanc Pommes	Feuilleté au fromage Porc aux salsifis Yaourts aux fruits BIO Gaufrettes
MARDI	Concombre et fêta Vol au vent à la sauce financière Veau  Glaces à la vanille	Carottes râpées Daube de boeuf Pâtes Fromage BIO Melon	Salade de tomates Rosbeef Petits pois à la française Fromage AOP Tarte normande	Salade de haricots verts persillés Pâtes à la bolognaise Fromage AOP Melon
JEUUDI	Tomates en salade Dahl de lentilles au lait de coco/Riz Fromage AOP Pommes	Taboulé de légumes Duo de carottes vichy Fromage Tarte aux pommes BIO	Radis au beurre Cuisse de poulet rôtie Ebly aux petits légumes Flan à la vanille BIO	Concombre en vinaigrette Blanquette de veau / Riz Fromage BIO Raisin
VENDREDI	Betteraves persillées Brandade de cabillaud Fromage BIO Fruits de saison	Salade de pommes de terre, haricots verts et thon Brocolis à la crème Poisson meunière Fromage AOP / Pastèque	Pizza aux 4 fromages Oeufs durs Epinards à la crème Fruits de saison	Tomates Hoki pané Carottes vichy Fromage Gâteaux

AOP : appellation d'origine protégée



LR : label rouge



MSC : pêche durable (sauvage, traçable)

HVE : haute valeur environnementale



Bleu Blanc Coeur



Important : les repas peuvent subir des modifications en raison des ruptures et des problèmes de livraisons. Les fruits et légumes sont adaptés aux saisons et les fromages variés. Pain BIO complet une fois par semaine.