

Menu cantine SEPTEMBRE 2020

	Du 1 ^{er} au 4	Du 7 au 11	Du 14 au 18	Du 21 au 25	Du 28 au 4 octobre
Lundi		Pennes au surimi Jambon sauce oignons Duo de carottes et pomme de terre Fraidou Mousse chocolat au lait	Salade basque (pomme de terre, tomate, thon, vinaigrette) Cordon bleu sauce tomate Petits pois Galette St Michel Yaourt aromatisé	Emincé bicolore Gratin de pâtes au jambon Petit beurre Yaourt velouté aux fruits	Betteraves vinaigrette Saucisse knack Haricots blancs à la tomate Brie Compote pommes bananes
Mardi	Carottes râpées Lasagnes bolognaises Salade verte Madeleine Fromage blanc sucré	Mortadelle et beurre Boulettes de bœuf sauce tomate basilic Ratatouille Petit suisse aux fruits Fruit frais	Taboulé Paupiette de veau forestière Haricots verts Petit suisse aromatisé Fruit frais	Crêpe au fromage Escalope de volaille à la crème Carottes vichy Petit suisse sucré Fruit frais	Piémontaise Fricassé de volaille basquaise Petits pois Petit suisse aromatisé Fruit frais
Jeudi	Betteraves vinaigrette Saucisse de Toulouse Lentilles Petit suisse aux fruits Fruit frais	Concombre bulgare Rôti de dinde sauce fromagère Purée de patates douce Tomme noire Smoothie pomme fraise	Salade iceberg carottes fromage Bœuf braisé à la bourguignonne Riz créole Gouda Compote pommes bananes	Melon Steak haché Frites Coulommiers Crème dessert caramel	Concombre bulgare Hachis parmentier Salade verte Bûchette de chèvre Gélifié chocolat
Vendredi	Tomates Dos de colin sauce armoricaine Riz créole Ovale les princes Cake aux pépites de chocolat	Melon Gratiné de poisson au fromage Coquillettes Camembert Gélifié vanille	Tomates Brandade de poisson Salade verte Fromage à tartiner Framboisier	Bâtonnets de carottes sauce cocktail Beignets de calamar sauce tartare Gratin de choux fleurs et pomme de terre Fromage à tartiner Flan pâtissier	Pastèque Colin à la crème de curry Semoule Petit moulé Chou à la vanille