

Menu des cantines scolaires de septembre à octobre 2024

lundi 02 septembre	mardi 03 septembre	mercredi 04 septembre	jeudi 05 septembre	vendredi 06 septembre
cocktail de rentrée / melon jambon coquillettes Bio + emmental rapé biscuit yaourt sucré	betteraves vinaigrette omelette semoule Bio/ ratatouille tomme noire éclair chocolat	macédoine mayonnaise boulettes de veau sauce curry riz Bio pointe de brie ananas au sirop	pâté de campagne steak hache sauce poivre pommes noisettes edam Bio prunes	taboulé aux légumes +vinaigrette meunière de poisson chou-fleur crème et pommes de terre vache qui rit Bio compote de pommes

lundi 09 septembre	mardi 10 septembre	mercredi 11 septembre	jeudi 12 septembre	vendredi 13 septembre
pastèque paupiette de veau sauce romarin carottes et pommes de terre emmental roulé framboise	tomates vinaigrette aiguillettes de volaille sauce crème coquillettes Bio +emmental chanteneige crème dessert vanille	salade verte vinaigrette wrap poulet curry cruautés froid potatoes tomme blanche cocktail de fruits	tarte au fromage nuggets de maïs poêlée de haricots verts et pommes de terre mimolette yaourt aromatisé	macédoine mayonnaise merlu sauce nantua riz Bio camembert Bio pomme HVE

lundi 16 septembre	mardi 17 septembre	mercredi 18 septembre	jeudi 19 septembre	vendredi 20 septembre
taboulé aux légumes vinaigrette gratin de pdt à la raclette madeleine yaourt aromatisé	céleri rémoulade fish and chips / ketchup frites tartare mousse au chocolat	melon crêpe jambon fromage haricots verts aux oignons livarot yaourt grecque maison à l'orange	salade verte vinaigrette hachis parmentier de boeuf saint paulin cocktail de fruits	carottes râpées vinaigrette persillée saucisse de francfort penne Bio + emmental rapé carré ligueil éclair vanille

lundi 23 septembre	mardi 24 septembre	mercredi 25 septembre	jeudi 26 septembre	vendredi 27 septembre
pâté de campagne normandin de veau sauce champignons petits pois carottes kiri petits suisses sucrés	salade iceberg vinaigrette tortellini épinards ricotta petit moulé ail et fines herbes pomme	quenelles sauce aurore boulettes d'agneau sauce aux herbes flageolets pommes vapeur crème anglaise cake marbré	oeuf dur mayonnaise sauté de porc basquaise semoule Bio emmental banane	céleri rémoulade chipolatas / sauce barbecue pommes noisettes cantal yaourt local ferme hernu

Menu à thème :
street food / street food

lundi 30 septembre	mardi 01 octobre	mercredi 02 octobre	jeudi 03 octobre	vendredi 04 octobre
haricots verts vinaigrette allumettes de porc façon carbonara torsades Bio + emmental rapé pointe de brie compote ananas	concombre vinaigrette steak haché sauce poivre frites bûchette de lait mélangé flan nappé caramel	feuilleté fromage sauté de poulet sauce suprême riz brunoise de légumes gaufrette vanille abricot au sirop	mélange de carottes et chou râpé pizza tomate mozzarella salade verte vinaigrette vache qui rit Bio yaourt local	oeuf dur mayonnaise cordon bleu / crème mimolette julienne de légumes et pommes de terre munster AOP crème dessert vanille

lundi 07 octobre	mardi 08 octobre	mercredi 09 octobre	jeudi 10 octobre	vendredi 11 octobre
tarte au fromage colin crème citron coquillettes Bio + emmental rapé sablé de retz mousse au chocolat	carottes râpées vinaigrette à l'orange saucisse de francfort purée pont l'évêque pomme	mortadelle boulettes au boeuf façon couscous semoule Bio saint morêt Bio flan nappé vanille	céleri rémoulade rôti de porc label rouge sauce riz Bio tomme blanche raisin blanc	potage potiron nuggets de maïs / ketchup poêlée de carottes et pommes de terre edam Bio ananas au sirop

lundi 14 octobre	mardi 15 octobre	mercredi 16 octobre	jeudi 17 octobre	vendredi 18 octobre
betteraves sauce fraîcheur aiguillettes de volaille sauce crème torsades Bio+ emmental rapé camembert Bio petits suisses sucrés	coleslaw vinaigrette jambon froid label rouge purée saint nectaire gâteau basque	concombre rémoulade raviolis de légumes mimolette yaourt aromatisé	macédoine mayonnaise sauté de boeuf façon carbonade frites emmental banane Bio	roulade de volaille pistachée filet de saumon sauce dieppoise riz Bio aux petits légumes munster AOP crème dessert vanille