MENUS CANTINE

SEMAINES 36 À 39

	01 AU 05/09/25	08 AU 12/09/25	15 AU 19/09/25	22 AU 26/09/25
Lundi	Salade verte - Vinaigrette Raviolis au boeuf - , emmental râpé /Raviolis aux légumes - , emmental râpé Vache qui rit Bio	Haricots beurre - Vinaigrette à la framboise Dahl de lentilles corail Bio Riz Fruit de saison	Saucisse locale /Poisson blanc meunière MSC - , citron /Poisson blanc meunière MSC - , citron Lentilles Bio au jus Mimolette Flan nappé caramel	Taboulé (semoule Bio) Estival Escalope de porc FR - Sauce au curry /Poisson blanc meunière MSC - , citron /Emincé de filet de poulet - Sauce napolitaine Chou fleur persillé Gouda Bio
Mardi	Salade de blé arlequin - Vinaigrette au basilic Omelette Bio nature Haricots verts Bio persillés Fruit de saison	Boulettes au boeuf - Sauce à la lombarde /Quenelle nature - Sauce champignons Gratin de chou fleur CE2 Emmental Donuts au chocolat	Pastèque Riz Bio, champignons et emmental façon risotto Fruit de saison	Chili sin carne Riz Bio Emmental Mousse au chocolat au lait
Mercredi				
Jeudi	Paupiette au veau FR - Sauce aux herbes de Provence /Filet de lieu noir MSC - Sauce aneth Semoule Bio Yaourt Cimelait local Melon	Friand au fromage Sauté de porc bio - Sauce aux épices /Beignet de calamars à la romaine /Beignet de calamars à la romaine Courgettes persillées Fromage blanc sucré	Betteraves Bio - Vinaigrette Rôti de boeuf - Sauce tartare /Pané fromager Purée de pommes de terre Yaourt Cimelait local	Tomates Bio - , mozzarella - Vinaigrette au basilic Lasagnes au boeuf /Lasagnes de légumes Tarte croisillon abricot
Vendredi	Carottes Bio râpées - Vinaigrette Filet de colin - Sauce aux olives Ratatouille Gaufre de Liège	Melon Poisson blanc meunière MSC - , citron Pennes du Lauragais - , emmental râpé Gouda Bio	Roulé au fromage Filet de lieu noir MSC - Sauce crème Carottes Bio persillées Biscuit Maury	Salade verte - Vinaigrette Encornets de calamars - Sauce citron Pommes de terre persillées Fruit de saison Bio