



MENUS CANTINE DU LUNDI 02 OCTOBRE AU VENDREDI 10 OCTOBRE 2023

Les menus peuvent changer en fonction des approvisionnements.

Lundi 02 Octobre	Mardi 03 Octobre	Jeudi 05 Octobre	Vendredi 06 Octobre
Salade d'endives Boulettes de bœuf à la tomate Penne Laitage	Pâté de volaille Filet de poulet pané Poêlée de légumes Fruits du vergé	Salade de Tomates Dos de poisson grillé Blé Fromage	Salade verte Lasagnes Fruits de vergé
Lundi 09 Octobre	Mardi 10 Octobre	Jeudi 11 Octobre	Vendredi 12 Octobre
Coleslaw Rôti de porc Petits pois, carottes Yaourt	Salade de lentilles Gratin de gnocchis Aux légumes Salade de fruits	Friand au fromage Cassolette de poissons Poêlée de légumes et pomme de terre Compote	Concombre vinaigrette Pâte à la carbonara Laitage
Lundi 16 Octobre	Mardi 17 Octobre	Jeudi 19 Octobre	Vendredi 20 Octobre
Pomelos Blanquette de volaille Riz créole Yaourt aux fruits	<i>JOUR DU GOÛT</i> Duo mâche et mesclun en vinaigrette Chèvre chaud Curry de volaille au lait de coco Céréale indienne façon madras Tartelette aux pommes Caramel au beurre salé	Salade de pepinettes Poisson meunière Brocolis au beurre Fruits du vergé	Salade verte Steak haché Frites Laitage
Lundi 06 Novembre	Mardi 07 Novembre	Jeudi 09 Novembre	Vendredi 10 Novembre
Betteraves Saucisse grillée Flageolets Salade de fruits	Salade haricots verts Sauté de bœuf à la tomate Semoule Compote	Pâté croûte Filet de poisson rôti Choux fleur gratiné Laitage	Salade verte Filet de poulet rôti Purée de butternut Fruits du vergé

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), œufs, poissons, arachides, soja, fruits à coques, sésame, céleri, moutarde, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques, crustacés, lait.