

MENUS CANTINE DU LUNDI 30 SEPTEMBRE AU VENDREDI 08 NOVEMBRE 2024

Les menus peuvent changer en fonction des approvisionnements.

Lundi 30 Septembre	Mardi 01 Octobre	Jeudi 03 Octobre	Vendredi 04 Octobre
Rosette Filet de poulet rôti Poêlée de légumes Cake aux fruits	Salade d'endives Sauté de bœuf à la tomate Penne Laitage	Carottes râpées Dos de poisson grillé Blé Fromage	Salade verte Lasagnes Fruits de vergé
Lundi 07 Octobre	Mardi 08 Octobre	Jeudi 10 Octobre	Vendredi 11 Octobre
Coleslaw Rôti de porc Pomme duchesse Yaourt	Salade Pois chiches Galette tomate et mozzarella Poêlée de légumes Salade de fruits	Friand au fromage Cassolette de poissons Semoule aux légumes Compote	Pomelos Pâte à la carbonara Laitage
Lundi 14 Octobre	Mardi 15 Octobre	Jeudi 17 Octobre	Vendredi 18 Octobre
Concombre en vinaigrette Blanquette de volaille Riz créole Yaourt aux fruits	JOURNE DU GOÛT « méli-mélo de fruits » Salade de carottes aux raisins Colombo de saumon à l'ananas Céréales Banane rôtie au miel et aux amandes	Salade de pepinettes Cordon bleu Brocolis au beurre Fruits du vergé	Salade verte Steak haché Frites Laitage
Lundi 04 Novembre	Mardi 05 Novembre	Jeudi 07 Novembre	Vendredi 08 Novembre
Betteraves Saucisse grillée Flageolets Salade de fruits	Salade d'haricots verts Bœuf bourguignon Farfalles Compote	Pâté de campagne Filet de poisson rôti Choux fleur gratiné Laitage	Salade verte Haut de cuisse 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.