

# MENUS DE LA CANTINE



Semaine du 30 août au 03 septembre 2021

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
		Melon Haché de veau sauce tomate / Riz Camembert Gâteau au yaourt maison	Macédoine mayonnaise Cordon bleu de volaille / Haricots verts Fromage bûchette Liégeois chocolat

Semaine du 06 au 10 septembre 2021

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Pommes de terre en salade Boulettes de bœuf (sauce libanaise) / Semoule Petit suisse aromatisé Madeleine	Pastèque Nuggets de poulet / Purée de carottes Yaourt sucré Coupelle pomme	Salade coleslaw aux graines Paupiette de dinde à l'ancienne / Coquillettes Petit moulé nature Fruit	Saucisson à l'ail Crêpe au fromage (Plat) Emmental à la coupe Moelleux maison fruits rouges

Semaine du 13 au 17 septembre 2021

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées vinaigrette Timbale de la mer (sauce tomate basilic) / Farfalle Neufchâtel AOP au lait cru Yaourt aromatisé	Salade croquante Rôti de boeuf / Frites Gouda à la coupe Mousse au chocolat	Salade de boulgour Raviolis (Plat complet) Yaourt sucré Biscuit moelleux amandes cœur cacao	Pâté de foie Paupiette de veau (sauce dijonnaise) / Purée Petit suisse aromatisé Fruit

# MENUS DE LA CANTINE



## Semaine du 20 au 24 septembre 2021

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Chou rouge vinaigrette Quenelles lyonnaises (sauce tomate) / Trio de légumes Fondu Président Fruit	Betteraves vinaigrette Potée de lentilles au jambon (Plat complet) Mimolette à la coupe Gélifié vanille	Friand au fromage Cœur de colin (crème de curry) / Macaroni Camembert Coupelle pomme-fraise	Salade de riz Emincé de bœuf aux oignons / Purée Yaourt sucré Gâteau maison aux amandes

## Semaine du 27 septembre au 1er octobre 2021

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Pâté de foie Poulet rôti / Haricots verts Fondu Président Mousse au chocolat	Tomate vinaigrette Couscous aux pois chiches / Semoule Petit suisse aromatisé Madeleine marbrée chocolat	Taboulé oriental Saucisse de Toulouse / Lentilles maison Petit moulé nature Ile flottante	Salade verte Saumonette à la crème / Haricots verts Edam à la coupe Fruit

# MENUS DE LA CANTINE



Semaine du 04 au 08 octobre 2021

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade coleslaw (chou blanc, carottes, mayonnaise) Pot au feu & ses légumes  Camembert Fruit	Salade de pommes de terre mimosa Cœur de colin (crème de persil) / Carottes Crème de gruyère Flan nappé caramel	Potage à la tomate  Sauté de porc (sauce normande) / Blé Yaourt sucré Abricots au sirop	Betteraves vinaigrette  Gratin Dauphinois (plat complet végétal) Coulommiers Mousse au chocolat

Semaine du 11 au 15 octobre 2021

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson à l'aïl Timbale de la mer à la tomate / Semoule Emmental à la coupe Pêches au sirop	Soupe potagère de légumes Risotto à la crème de champignons (Plat complet) Neufchâtel AOP au lait cru Fruit	Carottes râpées Rôti de bœuf / Purée  Yaourt aux fruits rouges de la Ferme du Coudray	Pommes de terre vinaigrette Saucisse de Francfort / Frites  Petit moulé nature Gâteau au yaourt maison

Semaine du 18 au 22 octobre 2021

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Potage Crécy Lasagnes ricotta épinards (Plat complet végétal) Tendre bleu Gélifié vanille	Crêpe au fromage Filet de poulet au jus / Mélange de légumes oriental Yaourt sucré Madeleine	Salade verte Nuggets de poulet / Chou-fleur  Gouda à la coupe Fruit	Salade de blé estivale Colin meunière / Courgettes à la sauce tomate Petit suisse sucré Biscuits Petit-Beurre