









Menus




Du Lundi 8 au 12 Novembre 2021

Lundi	Macédoine de légumes	Chili con carne-Salade		Fruit de saison
Mardi 	Carotte râpée	Gratin de chou-fleur	Fromage 	Cookie et sa crème anglaise
Vendredi	Betterave - pomme	Crêpe fourrée jambon dinde-brocolis		Yaourt à la banane 

Du lundi 15 au 19 Novembre 2021

Lundi	Friand au fromage-salade	Poisson façon meunière-Haricot vert		Salade de fruits
Mardi	Rizotte butternut/chou-fleur/brocolis	Croziflette-salade		Compote 
Jeudi 	Céleri rémoulade	Lasagne poireau-carotte		Chou à la crème et sa pomme caramélisée
Vendredi	Potage	Steak haché-purée	Fromage 	Fruit de saison

Du lundi 22 au 26 Novembre 2021

Lundi 	Toast chèvre/salade	Galette végétale-épinard		Mandarine
Mardi	Rémoulade de courgette cru	Pâte à la bolognaise	Fromage 	Crumble banane chocolat
Jeudi	Potage persil	Escalope de dinde-petit pois	Fromage 	Fruit de saison
Vendredi	Cake maison-salade	Pain de poisson sauce tomate-carotte vichy		Semoule au lait

LES MENUS PROPOSES A VOS ENFANTS PEUVENT VARIER EN FONCTION DES STOCKS, LIVRAISONS ET EFFECTIFS.

BON APPETIT !

LA CANTINIÈRE SE RÉSERVE LE DROIT DE MODIFIER LES MENUS EN CAS DE BESOINS.

Menu équilibré = crudités, VPO, féculents, Produits laitiers

Fruit et légumes : Franck Hardouineau, LES ALLEUDS.



Epicerie, produits frais et surgelés : Brake FranceTraçabilité, bœuf et veau : VBF.



= Menu végétarien