

MENU

CANTINE



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 2 au 6 novembre	salade verte  pâtes bolo fromage fruit frais	wrapp fromage frais/carottes poisson brocoli crème chocolat	boulette de bœuf petits pois carottes fromage fruit frais	potage sauté de porc riz/petit épeautre yaourt
Du 9 au 13 novembre	poulet purée chou fleur/PDT fromage fruit frais	chou/noix/bleu poisson boulgour compote	potage moujadara (plat libanais à base de riz, de lentilles et d'épices) salade  yaourt	bœuf carottes rôties fromage gateau maison
Du 16 au 20 novembre	crumble de légumes d'hiver à la fête (carottes, courges, patates douces, topinambours)  salade verte fruit frais	potage poisson gratin poireaux/PDT riz au lait	céleri rave pâte à la forestière (champignons, crème et poulet) salade verte yaourt	rôti de porc courges rôties fromage fruit frais
Du 23 au 27 novembre	carottes râpées dinde pâtes fruit frais	taboulé d'automne (radis, artichaud, butternut râpé) poisson gratin de chou fleur far	salade verte Hachi parmentier fromage fruit frais	potage  omelette patates douces rôties yaourt

(les menus sont susceptibles de changer selon les livraisons et/ou les aléas climatiques)



repas végétarien (une fois par semaine comme la loi égalim nous l'impose)

Nous essayons dans la mesure du possible d'avoir des produits labellisés pour respecter la loi égalim, la viande est principalement d'origine française

Le poisson est labellisé msc quand cela est possible.

