



MENU CANTINE

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	02-SEPT	03-SEPT	05-SEPT	06-SEPT
ENTREE 	TABOULE	RADIS – FROMAGE FRAIS	MELON	CHARCUTERIE
PLAT 	GRATIN DE COQUILLETES AU JAMBON	ŒUFS A LA CREME – CHOU-FLEUR	SAUCISSE DE FRANCFORT – HARICOTS A LA TOMATE	POISSON – CAROTTES VICHY
FROMAGE– DESSERT 	PETIT SUISSE – BISCUIT	GLACE – PAINS SPECIAUX	FROMAGE BLANC DE FERME – BISCUIT	FROMAGE – FRUIT DE SAISON



C'EST LA
RENTRÉE





MENU CANTINE

	LUNDI 09-SEPT	MARDI 10-SEPT	JEUDI 12-SEPT	VENDREDI 13-SEPT
ENTREE 	CRUDITES	PATE DE FOIE	ŒUFS MAYONNAISE	JUS DE FRUIT
PLAT 	SAUTE DE VOLAILLE - RIZ	CABILLAUD A LA CREME – LEGUMES VERTS	BOULETTE DE BŒUF – POMME VAPEUR	COUSCOUS VEGETARIEN
FROMAGE– DESSERT 	CREME DESSERT - BISCUIT	YAOURT AUX FRUITS DE LA FERME	FRUIT DE SAISON	FROMAGE FLAN NAPPE – PAINS SPECIAUX



MENU CANTINE

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	16-SEPT	17-SEPT	19-SEPT	20-SEPT
ENTREE 	TERRINE DE SAUMON	CONCOMBRE EN SALADE	PASTEQUE	SMOOTHIE
PLAT 	PÂTES A LA BOLOGNAISE	SAUMON - EPINARDS	PIZZA VEGETARIENNE	GRATIN DE COURGETTES AU JAMBON
FROMAGE- DESSERT 	COMPOTE - BISCUIT	FROMAGE BLANC DE LA FERME	GLACE- PAINS SPECIAUX	FRUIT DE SAISON



MENU CANTINE

	LUNDI 23-SEPT	MARDI 24-SEPT	JEUDI 26-SEPT	VENDREDI 27-SEPT
ENTREE 	CAROTTES RAPEES	RADIS	SAUCISSON SEC	BETTRAVES
PLAT  	POISSON A LA CREME – HARICOTS VERTS	PARMENTIER DE POIDS CHICHES	CHILI CON CARNE	SAUTE DE PORC AUX PRUNEAUX – BROCOLIS
FROMAGE– DESSERT  	FROMAGE MOUSSE AU CHOCOLAT	FROMAGE YAOURT DE LA FERME – PAINS SPECIAUX	TARTE AUX POMMES	FRUIT DE SAISON



MENU CANTINE

	LUNDI 30-SEPT	MARDI 01-OCT	JEUDI 03-OCT	VENDREDI 04-OCT
ENTREE 	SARDINES	MAÏS & CONCOMBRE	MELON	TERRINE FORESTIERE
PLAT 	TARTE SALEE AUX LARDONS – SALADE	HARICOTS BLANC A LA VENDEENE	ROTI DE PORC FROID – PUREE DE CAROTTES	THON A LA PROVENCALE
FROMAGE– DESSERT 	LIEGEOIS	FROMAGE BLANC – PAINS SPECIAUX	FROMAGE FRUIT DE SAISON	GATEAU MAISON



MENU CANTINE

	LUNDI 07-OCT	MARDI 08-OCT	JEUDI 10-OCT	VENDREDI 11-OCT
ENTREE 	SALADE DE CRUDITES	RILLETTE DE POULET	JUS DE FRUIT 	TARTINADE DE THON 
PLAT 	CORDON BLEU PETITS POIS	VIANDE HACHEE RIZ TOMATE	CROISSANT AU FROMAGE	SAUCISSES FUMEEES LEGUMES VERTS
FROMAGE- DESSERT 	FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS DE LA FERME BISCUIT	GLACE	FROMAGE CREME VANILLE



MENU CANTINE

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	14-OCT	15-OCT	17-OCT	18-OCT
ENTREE 	MACEDOINE 	TERRINE DE CAMPAGNE	JUS DE POMME	SALADE DE TOMATES 
PLAT  	PATES A LA CARBONARA	GRATIN DE POISSON CHOU-FLEUR	HACHIS PARMENTIER	GALETTE DE BLE PETITS POIS- CAROTTES
FROMAGE- DESSERT  	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC DE LA FERME BISCUIT	FROMAGE GLACE	ECLAIR AU CHOCOLAT PAINS SPECIAUX