

MENU DE SEPTEMBRE

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
DU 2 AU 6	Melon 🍌 Steak haché frites 🍟 Glace	Salade estivale 🍷 Poisson du marché Carottes persillées 🍌 Fraises au sucre 🍌	Tomates mozzarella 🍌 Gnocchi à la romaine Panna-cotta fruits rouges 🍷	Betteraves rouges Croque-monsieur 🍷 salade Fromage blanc au miel 🍌
DU 9 AU 13	Rillettes de sardines 🍷 Cervelas à l'alsacienne Lentilles Fromage Salade de fruits 🍌	Taboulé 🍌 Gratin de choux-fleurs 🍷 Boulettes de bœuf Tarte au citron revisitée 🍌	Concombres à la crème 🍷 Poisson New Delhy 🍷 Purée de pommes de terre Crumble aux pommes 🍷	Carottes à la marocaine Steak de soja Petits pois à la française Flan patissier 🍷
DU 16 AU 20	Salade brésilienne 🍷 Jambon grillé/Purée de carottes Fromage 🍌 Tartelette choco-cahuète caramel 🍷	Salade paysanne 🍷 Gramoudou 🍷 Salade verte Fromage 🍌 Crèmeux à l'orange 🍷	Champignons à la crème 🍷 Spaghetti bolognaise végétal Pommes cuites aux amandes 🍷	Macédoine à la russe Poisson du marché beurre citronné 🍷 Riz pilaf Fromage 🍌 Yaourt de la Bazinière 🍌
DU 23 AU 27	Œuf poché toupinel Ebly à la provençale 🍷 Cordon bleu Fromage Fruit de saison 🍌	Tarte aux fromages 🍷 Saucisse de volaille salsifis 🍷 Crème brûlée	Salade hyéroise 🍷 Omelette Tomates provençales 🍷 Fromage Tarte amandine 🍷	Céleri mayonnaise/pomme granny 🍷 Poisson du marché 🍌 Riz à l'espagnole Tiramisu au chocolat 🍷

La Présence d'Allergène est mentionnée chaque jour sur un feuillet et transmise aux personnes du service

Toutes nos viandes bovines sont d'origine française 🍷 fait maison 🍌 agriculture bio 🍌 "ici je mange local"
La cantine utilise des produits frais, bio, locaux Mais pas seulement, elle achète aussi des produits surgelés, des conserves et quelques produits semi-élaborés

