












MENU CANTINE



MENUS du 16 au 27 SEPTEMBRE 2024

LUNDI 16	MARDI 17	JEUDI 19	VENDREDI 20
SAUCISSE SECHE (Molinier) CORDON BLEU  PATES YAOURT	FEUILLETE FROMAGE  ROTI DE PORC (Molinier)  LENTILLES FRUITS DE SAISON 	SALADE COMPOSEE (Molinier)  LASAGNE BOLOGNAISE  GLACE 	TABOULE  FILET COLIN PANE EPINARD A LA CREME  PATISSERIE 
LUNDI 23	MARDI 24	JEUDI 26	VENDREDI 27
MELON  SAUCISSE GRILLEE (Molinier) HARICOTS BLANCS LIEGEOIS CHOCOLAT 	CAROTTES RAPEES  PAVE SAUMON DE L'ATLANTIQUE RIZ PATISSERIE 	JAMBON BEURRE (Sovia)  ROTI DE VEAU (Sovia) GRATIN DE SALSIFIS  FRUITS DE SAISON 	CHOU ROUGE VINAIGRETTE NUGGETS DE POULET  PUREE MAISON  YAOURT

 Viande d'origine France
 Fait maison



Certifié bio
 Label rouge

* Nouvelle-Zélande
 EU : Union Européenne