























MENU CANTINE



MENUS du 30 SEPTEMBRE au 11 OCTOBRE 2024

LUNDI 30	MARDI 01	JEUDI 03	VENDREDI 04
<p>SALADE DE BROCOLIS</p> <p>SPAGHETTIS BOLOGNAISE </p> <p>GLACE </p>	<p>TARTE AU FROMAGE </p> <p>ROTI DE VEAU <i>(Sovia)</i> </p> <p>HARICOTS BEURRE SAUTES </p> <p>PATISSERIE </p>	<p>SALADE COMPOSEE</p> <p>ESCALOPE DE DINDE PROVENCALE <i>(Sovia)</i></p> <p>GNOCCHIS DE POMMES DE TERRE </p> <p>FRUITS DE SAISON</p>	<p>PATE CAMPAGNE <i>(Molinier)</i> </p> <p>NUGGETS DE POISSON </p> <p>GRATIN DE COURGETTES </p> <p>CREME DESSERT</p>
LUNDI 07	MARDI 08	JEUDI 10	VENDREDI 11
<p>PIZZA </p> <p>ROTI DE PORC</p> <p>PETITS POIS/CAROTTES</p> <p>YAOURT A BOIRE PATISSERIE</p>	<p>JAMBON BEURRE <i>(Sovia)</i> </p> <p>BROCHETTE DE POISSON </p> <p>RIZ</p> <p>FRUITS DE SAISON (EU) </p>	<p>TARTINE DE POISSON </p> <p>BŒUF BOURGUIGNON</p> <p>CAROTTES VICHY</p> <p>PATISSERIE </p>	<p>SALADE COMPOSEE (Eu) </p> <p>PINTADE ROTIE </p> <p>FRITES </p> <p>GLACE </p>

 Viande d'origine France
 Fait maison



Certifié bio
 Label rouge

* Nouvelle-Zélande
 EU : Union Européenne