

## Menu de Cantine du 7 Octobre au 8 Novembre 2024

Vacances de la

Toussaint



	Semaine du 7 au 11 Octobre	Semaine du 14 au 18 Octobre
<b>LUNDI</b>	Blé Andalouse Saucisses lentilles Bûchette de chèvre Beignet chocolat	Saucisson à l'ail Sauté de porc à l'estragon Coquillettes Camembert (bio) Compote de pomme Banane
<b>MARDI</b>	Tomates nature Normandin de veau Sauce Barbecue Farfalles Mimolette Crème dessert chocolat	Salade de haricots verts (bio) vinaigrette Tortellinis ricotta épinards sauce tomate Fromage blanc aux fruits Fruit frais
<b>MERCREDI</b>	Salade de pâtes à l'Italienne Quiche Lorraine Salade verte Fromage blanc sucre Riz au lait	Pommes de terre (bio) piémontaise Steak haché (bio) Haricots beurre Pointe de Brie Ile Flottante crème Anglaise
<b>JEUDI</b>	Betteraves (bio) Dhal de lentilles (bio) Riz créole (bio) Meule de pays de Bray (bio) Fruit frais (bio)	Crêpe au fromage Saucisse rougail HVE Carottes aux épices Mimolette Compote pomme Abricot
<b>VENDREDI</b>	Crêpe au fromage Colin pané MSC Ratatouille (bio) Rondelé Gâteau aux pommes	Salade de riz poivrons, maïs, tomate et concombre Beignets de calamar sauce Ketchup Ratatouille (bio) Chanteneige Cake aux framboises
	<b>Semaine du 4 au 8 Novembre</b>	
<b>LUNDI</b>	Mortadelle Rôti de dinde au jus Semoule (bio) Fondu président Compote pomme Banane	
<b>MARDI</b>	Pommes de terre (bio) au thon Quiche Lorraine Salade verte Camembert Fruit frais	
<b>MERCREDI</b>	Terrine de poisson sauce citron Paupiette de veau forestière Haricots beurre Vache qui rit Tarte aux pommes	
<b>JEUDI</b>	Salade de blé aux petits légumes Tajine de merguez Pommes noisettes Rondelé Semoule au lait	
<b>VENDREDI</b>	Œuf dur mayonnaise Colin meunière MSC Farfalles (bio) sauce tomate Emmental Entremet vanille	