



MENUS DE LA CANTINE



SEMAINE 35

SEMAINE DU LUNDI 24 AOUT AU VENDREDI 28 AOUT 2020



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>Entrée</i>	Salade verte	Salade de pommes de terre	Tomates en salade	Concombre	Salade de pâtes
<i>Source de Protéines</i>	Cabillaud à l'huile d'olives	Escalope de poulet rôti	Omelette	Lasagne bolognaise	Grillade de bœuf
<i>Accompagnement</i>	Pâtes	Haricots verts	Ebly		Carottes râpées
<i>Produit laitier</i>	Fromage/yaourt	Fromage/yaourt	Fromage/yaourt	Fromage/yaourt	Fromage/yaourt
<i>Dessert</i>	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	Glace

Féculent

Fruit et légume

Produit sucré

Repas confectionnés sur place

Teneur en calcium pour les fromages du groupe A supérieur à 150 mg et du groupe B comprise entre 100 et 150mg

Nous nous réservons le droit de modifier les menus en fonction des livraisons, merci de votre compréhension.



MENUS DE LA CANTINE

SEMAINE 36



SEMAINE DU LUNDI 31 AOUT AU VENDREDI 04 SEPTEMBRE 2020



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI menu végétarien
<i>Entrée</i>		Salade de petit épautre et lentilles corail	Crudités	Salade verte	Salade de pâtes
<i>Source de Protéines</i>		Bœuf braisé	Poisson	Rôti de porc du Ventoux	Omelette aux épinards et ricotta
<i>Accompagnement</i>		Légumes sautés	Riz créole	Pommes de terre gratinées	Salade de tomates
<i>Produit laitier</i>		Fromage frais bio	Fromage bio	Fromage bio	Fromage bio
<i>Dessert</i>		Fruit	Sorbet	Entremet chocolat maison	Fruit

Féculent

Fruit et légume

Produit sucré

Repas confectionnés sur place

Teneur en calcium pour les fromages du groupe A supérieur à 150 mg et du groupe B comprise entre 100 et 150mg

Nous nous réservons le droit de modifier les menus en fonction des livraisons, merci de votre compréhension.



MENUS DE LA CANTINE

SEMAINE 37



SEMAINE DU LUNDI 07 SEPTEMBRE AU VENDREDI 11 SEPTEMBRE 2020



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI <small>menu végétarien</small>	VENDREDI
<i>Entrée</i>	Pizza	Salade verte	Taboulé	Salade de pommes de terre	Tartine au chèvre et miel
<i>Source de Protéines</i>	Colin aux herbes	Rôti de porc froid	Emincé de dinde à l'italienne	Croq veggie	Soupe au pistou
<i>Accompagnement</i>	Crème de courgettes	Frites	Légumes	Poêlée de légumes	
<i>Produit laitier</i>		Yaourt aux fruits bio	Fromage blanc bio	Fromage bio	
<i>Dessert</i>	Fruit	Biscuit maison	Fruit	Compote	Flan bio à la vanille

Féculent

Fruit et légume

Produit sucré

Repas confectionnés sur place

Teneur en calcium pour les fromages du groupe A supérieur à 150 mg et du groupe B comprise entre 100 et 150mg

Nous nous réservons le droit de modifier les menus en fonction des livraisons, merci de votre compréhension.



MENUS DE LA CANTINE

SEMAINE 38



SEMAINE DU LUNDI 14 SEPTEMBRE AU VENDREDI 18 SEPTEMBRE 2020



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI menu végétarien
<i>Entrée</i>	Salade cœur de blé	Carottes râpées	Salade verte et dés de gruyère	Salade de tomates au pesto	Salade verte
<i>Source de Protéines</i>	Sauté de porc du Ventoux	Poisson à la provençale	Rôti d'agneau	Escalope de veau farcie	Falafels (boulettes de légumes)
<i>Accompagnement</i>	Ratatouille	Potatoes	Pâtes et râpé	Riz de Camargue	Salade composée
<i>Produit laitier</i>	Fromage bio	Fromage bio		Fromage blanc bio	
<i>Dessert</i>	Fruit	Compote	Compote	Fruit	Crème caramel maison

Féculent

Fruit et légume

Produit sucré

Repas confectionnés sur place

Teneur en calcium pour les fromages du groupe A supérieur à 150 mg et du groupe B comprise entre 100 et 150mg

Nous nous réservons le droit de modifier les menus en fonction des livraisons, merci de votre compréhension.



MENUS DE LA CANTINE

SEMAINE 39



SEMAINE DU LUNDI 21 SEPTEMBRE AU VENDREDI 25 SEPTEMBRE 2020



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI menu végétarien	VENDREDI
<i>Entrée</i>	Salade italienne	Salade de lentilles	Betteraves en vinaigrette	Laitue et dés de gouda	Tomates et maïs
<i>Source de Protéines</i>	Dinde à la crème de champignons	Rôti de porc du Ventoux	Œufs façon pizzaiolo	Couscous de légumes	Colin beurre noisette
<i>Accompagnement</i>	Riz de Camargue	Pommes de terre au four	Tagliatelles		Haricots verts et pommes de terre
<i>Produit laitier</i>	Fromage bio	Fromage blanc aux fruits bio	Fromage bio	Fromage bio	
<i>Dessert</i>	Fruit		Fruit	Fruit	Flan au caramel maison

Féculent

Fruit et légume

Produit sucré

Repas confectionnés sur place

Teneur en calcium pour les fromages du groupe A supérieur à 150 mg et du groupe B comprise entre 100 et 150mg

Nous nous réservons le droit de modifier les menus en fonction des livraisons, merci de votre compréhension.