

CANTINE SCOLAIRE DE PERCHE EN NOCÉ

MENUS DU MOIS d'Octobre 2022

	<i>LUNDI</i>	<i>MARDI</i>	<i>JEUDI</i>	<i>VENDREDI</i>
<i>Semaine du 26/09 au 30/09</i>	Lentilles, fêta Quiche aux légumes Salade de fruits	Salade composée Lasagnes de bœuf Glace	Salade composée Chipolatas Jardinière de légumes Yaourt	Carottes râpées Poisson en sauce Semoule Fromage Ananas
<i>Semaine du 03/10 au 07/10</i>	Haricots verts, thon Steak végétal Purée de butternut Poire chocolat	Betteraves râpées Poulet basquaise Riz Entremet	Salade au fromage Cabillaud, pommes de terre Fondue de poireaux Cake à la banane Verre de lait	Rillettes de sardine Sauté de porc au miel Tagliatelles Fromage Kiwi
<i>Semaine du 10/10 au 14/10</i>	Chou rouge, gruyère Cassolette de poisson Semoule Gâteau maison	Salade strasbourgeoise Poulet rôti Petits pois Fruit	Salade coleslaw Rôti de porc Purée Yaourt bio	Salade composée Pizza 3 fromages Compote
<i>Semaine du 17/10 au 21/10</i>	Charcuterie Poisson sauce provençale Galette de légumes, pommes de terre vapeur Fruit	Salade composée Curry de chou-fleur au lait de coco Riz Entremet	Céleri, carottes Blanquette de dinde champignons, carottes Coquillettes Flan	Betteraves Bœuf bourguignon (<i>Ferme du Val Primbert</i>) Frites Fromage blanc

* Les menus sont susceptibles d'être modifiés. La majorité des plats sont préparés par la cantinière.

Mil Perche (produits bio et reconversion)
Mr Denis (viande qualité « Bleu-Blanc-Cœur » origine France)
EARL de Bonneville (pommes de terre)

