



Cette semaine à la cantine

du lundi 2 au vendredi 6 septembre 2019

<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i> <i>Repas alternatif</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Radis beurre (PL)	Salade aux dés de pommes (PL)	Salade de pâtes (BIO) aux crudités (PL)	Asperges vinaigrette
Aiguillettes de poulet pané	Pâté aux pommes de terre (PL)	Filet de colin sauce citron	Boulettes de bœuf à la sauce tomate (BIO)
Haricots verts (BIO)	Camembert	Gratin de courgettes (PL)	Semoule (BIO)
Tomme blanche Crème à la vanille	Sorbet aux fruits	Melon	Saint-Paulin Pêche

Les menus peuvent être modifiés sous réserve des approvisionnements.

PL : production locale

Plan alimentaire préconisé par le GERM CN (Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition)



Cette semaine à la cantine

du lundi 9 au vendredi 13 septembre 2019

<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i> <i>Repas alternatif</i>
Pâté de campagne (PL)	Salade texane	Melon	Œuf (PL) Mayonnaise
Rôti de veau	Sauté de porc (BIO)	Nems au poulet	Riz créole (BIO) à la sauce tomate (BIO)
Flageolets persillés	Ratatouille niçoise	Sauté de carottes (PL) au thym	Yaourt nature sucré (PL)
Emmental Nectarine	Saint Nectaire Sorbet multi-fruits	Comté Chocolat liégeois	Kiwi (BIO)

Les menus peuvent être modifiés sous réserve des approvisionnements.

PL : production locale

Plan alimentaire préconisé par le GERMEN (Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition)