

MENU CANTINE SEPTEMBRE - OCTOBRE 2023

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du lundi 04 au vendredi 08 septembre	Melon F Jambon blanc * F Pâtes Yaourt	Concombre FCC Sauté de veau * FCC Carottes FCC Semoule au lait	Avocat F Chili végétarien CCC Riz Fromage / Fruit	Blé/thon/tomate FCC-CCC Poisson FCC Haricots verts CCC Fromage / Fruit
Semaine du lundi 11 au vendredi 15 septembre	Taboulé FCC Cordon bleu S Petits pois/carottes CCC Fromage / Fruit	Carottes râpées FCC Lasagnes aux légumes FCC Yaourt	Endives FCC Bœuf bourguignon * FCC Pommes de terre FCC Fromage / Fruit	Salade/tomate/maïs FCC-CCC Poisson FCC Choux-fleur BIO SCC Riz au lait
Semaine du lundi 18 au vendredi 22 septembre	Radis / beurre F Brandade de morue S Salade FCC Fromage blanc	Céléri rémoulade FCC Bifteck * F Purée PdT FCC Fromage / Fruit	Riz/maïs/cœur de palmier CCC Rôti de porc * FCC Flageolets CCC Fromage / Fruit	Concombre/fêta FCC Pâtes à la mexicaine Compote
Semaine du lundi 25 au vendredi 29 septembre	Carottes râpées FCC Spaghettis bolognaise SCC Yaourt	Saucisson/cervelas * F Sauté de poulet * FCC Blé Fromage / Fruit	Pamplemousse F Épinards à la crème FCC Œuf dur F Yaourt	Riz/thon/surimi CCC-SCC Poisson FCC Brocolis BIO SCC Fromage / Fruit
Semaine du lundi 02 au vendredi 06 octobre	Chou rouge FCC Dalh de lentilles corail Riz Yaourt	Pâtes/tomate/olives FCC-CCC Sauté de bœuf FCC Carottes FCC Fromage / Fruit	Pâté/cornichon * F-C Rôti de dinde FCC Semoule Fromage / Fruit	Salade/avocat/surimi FCC-SCC Poisson FCC Ratatouille FCC Semoule au lait

S = Surgelé, F = Frais, C = Conserve, SCC = Surgelé Cuisiné à la Cantine, Frais Cuisiné à la Cantine, CCC = Conserve Cuisinée à la Cantine

Les fromages utilisés sont le camembert, la bûche de chèvre, la Mimolette, l'Emmental, etc...

Provenance des viandes : origine France et/ou Boucherie Précigout * (Pranzac) - Provenance des poissons : Poissonnerie Leclerc (La Rochefoucauld)

Le menu peut être amené à être modifié suivant les approvisionnements.

