



MENUS DE LA CANTINE

SEPTEMBRE
*
OCTOBRE

Lundi	Mardi 1 ^{er} septembre	Jeudi 03	Vendredi 04
	Melon Hachis Parmentier Fromage blanc sucré	Duo de saucissons Sauté de veau aux olives Blé Cantal Pêche	Tomates mozzarella Filet de poisson Gratin de courgettes Camembert Tartes aux abricots
Lundi 07	Mardi 08	Jeudi 10	Vendredi 11
Concombres féta olives vinaigrette Tomates farcies Riz Emmental Glacé	Taboulé Bœuf bourguignon Carottes Brie Fruits rouges	Pastèque Lasagnes du soleil Yaourt aromatisé	Salade piémontaise Filet de poisson Haricots verts Plateau de fromages Abricots
Lundi 14	Mardi 15	Jeudi 17	Vendredi 18
Salade de lentilles Cuisse de poulet rôti Petits pois Vache qui rit Prunes	Carottes râpées Quiche courgettes – chèvre Comté Crème dessert vanille	Salade de quinoa Veau marengo Brocolis Coulommiers Nectarine	Radis beurre Filet de poisson sauce citronnée Boullgour Petits suisses aux fruits
Lundi 21	Mardi 22	Jeudi 24	Vendredi 25
Tomates ciboulette Colombo de porc Julienne de légumes Riz au lait	Concombre vinaigrette Tajine d'agneau Semoule Bûche du pilat Compote	Œufs durs mayonnaise Salade géante de pâtes Saint-nectaire laitier Raisins	Salade de riz Filet de poisson meunière Ratatouille Plateau de fromages Banane



MENUS DE LA CANTINE

SEPTEMBRE



OCTOBRE



Lundi 28	Mardi 29	Jeudi 1 ^{er} octobre	Vendredi 02
Melon Filet de dinde aux herbes de Provinces Courgettes et aubergines Clafoutis aux cerises	Betteraves cuites Dhal de lentilles Riz Vieux pané Nectarine	Salade de perles Bœuf à la provençale Haricots beurre Cantal Pêche de vignes	Salade grecque Filet de poisson Purée de pommes de terre Brie Mousse au chocolat
Lundi 05	Mardi 06	Jeudi 08	Vendredi 09
Carottes râpées Sauté de dinde au curry et lait de coco Endives Verre de lait Eclairs au chocolat	Haricots beurre vinaigrette Osso bucco de veau Pâtes Comté Raisins	Céleri rémoulade Couscous de légumes et pois chiches Semoule Emmental Compote	Salade de blé Filet de poisson sauce hollandaise Haricots plats Camembert Poire
Semaine du goût			
Lundi 12	Mardi 13	Jeudi 15	Vendredi 16
Méli-mélo de tomates multicolores Cassoulet Panna cotta au caramel beurre salé	Radis beurre Omelette aux pommes de terre Faisselle et compote à la rhubarbe	Saale de riz noir Escalope de veau Ratatouille Chèvre cendré Nashis	Farandole de melons Filet de poisson Butternut rôti Plateau de fromages Pâtisserie

Menus élaborés avec la participation de Mme FAVRET, diététicienne au Centre de Gestion de la FPT de la Charente.

