

# CANTINE SCOLAIRE - ECOLE YVES DUTEIL

DU 02 au 30 Septembre 2022

\*\*\*\*\*



Menu validé par Madame MANANT  
Diététicienne du Centre de Gestion de la FPT 16

C'EST LA Rentrée!			
LUNDI 05	Menu végétarien MARDI 06	JEUDI 01	VENDREDI 02
Pâté de foie  Sauté de veau aux épices du soleil Champignons carottes Blé AB	Concombre vinaigrette  Omelette pommes AB de terre Salade verte  Camembert  Glace	Steak haché (frais) Frites AB  Emmental  Nectarine	Melon  Cœur de merlu * Tomates provençales Riz  Yaourt AB
Comté  Raisins	JEUDI 08	Melon / pastèque  Pavé de saumon * Ratatouille  Tarte aux pommes AB Verre de lait AB	VENDREDI 09  Salade verte Dés de mimolette  Hachis de bœuf AB (riz, champignons, courgettes, viande hachée, crème, gruyère)  Edam  Prunes
LUNDI 12	Petit déjeuner équilibré MARDI 13	Menu végétarien JEUDI 15	VENDREDI 16
Tomates vinaigrette  Pain de poisson Sauce mousseline Salade verte  Gouda  Yaourt aux fruits AB	Coleslaw  Cuisse de poulet AB Poêlée lyonnaise (haricots verts, pdt, champignons, lardons, carottes)  Saint nectaire  Crème vanille AB	Haricots verts Mimosa vinaigrette  Lasagnes de légumes Pois chiches sauce tomate  Mimolette  Poire	Radis beurre  Rôti de porc miel et pommes cuites  Bûche du Pilas  Moelleux au chocolat AB
LUNDI 19	MARDI 20	JEUDI 22	Menu végétarien VENDREDI 23
Melon  Rôti de bœuf Pâtes  Pavé d'Affinois  Compote AB	Salade niçoise  Dos de lieu noir Epinards à la crème AB  Fleur d'Aunis  Fraises ou raisin	Concombre alpin  Navarin d'agneau PDT, carottes vapeur  Cantal  Liégeois chocolat	Tomates mozza  Couscous de légumes Sémoule AB  Légumes couscous  Flan maison AB
LUNDI 26	MARDI 27	Menu végétarien JEUDI 29	VENDREDI 30
Radis beurre  Saucisse (frais) Lentilles  Petits suisses aux fruits	Betteraves cuites  Moules marinières Frites AB  Chaveroux  Raisin	Carottes râpées  Pâtes tricolores aux 2 fromages  Poire	Mâche fêta  Filets de poulet AB Petits pois extra fins AB  Gâteau du chef Verre de lait AB



Bio



Fait Maison



Surgelé

