

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



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



Bio



Fait Maison



Surgelé

