



































MENU CANTINE SCOLAIRE

MOIS : SEPTEMBRE

Du 04/09 au 08/09	Du 11/09 au 15/09	Du 18/09 au 22/09	Du 25/09 au 29/09
Haricots verts vinaigrette Steak haché  Purée Fruit 	Asperges vinaigrette Poisson sauce curry  Semoule Yaourt	Salade de pâtes  Jambon braisé  Haricots verts Fromage	Macédoine de légumes Poisson bordelaise Blé au fromage frais  Fruit 
Salade de blé  Poisson Poêlée de légumes Fromage	Taboulé Poulet au four Gratin de courgettes    Fromage	Carottes râpées   Tomates farcies Riz Petit-suisse	Salade de tomates  Cordon-bleu Petit-pois  Fromage
Salade de tomates  Saucisse   Lentilles  Fromage blanc	Coleslaw Lasagne de bœuf   Compote Biscuit	Crêpe au fromage Poisson court bouillon Ratatouille Fruit 	REPAS CRÉOLE Acras de morue Rougail saucisse    Riz Ananas au sirop
Quiche fromage Boulgour  Sauce tomate poivrons  Compote	Salade de concombres et féta  Chili sin carne  Riz complet Fruit 	Lentilles   Épinards gratinés  Coquillettes Yaourt aux fruits	Salade verte Omelette Poêlée de céréales Flan 

Dans la mesure du possible, les repas sont élaborés avec des produits frais et locaux. Menus donnés à titre indicatif susceptibles de modifications en fonction des approvisionnements et imprévus



Producteurs locaux et BIO de JEGUN et LAVARDENS pour les huiles, les lentilles, pois chiches et pois cassés.