

Menus du 1er septembre au 16 octobre 2020

RESTAURANT SCOLAIRE DE CANTENAC

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



En Septembre,
**Tarte extrêmement
Normande**



mardi 01 septembre	jeudi 03 septembre	Repas végétarien vendredi 04 septembre
TOMATE VINAIGRETTE	BETTERAVE	MELON
BURGER DE VEAU	SAUCE BOLOGNAISE	GRANDE SALADE COMPOSEE : RIZ BIO, OEUFS, TOMATES, FROMAGE, CONCOMBRES, MAÏS
HARICOTS VERTS BIO	COQUILLETTE BIO	
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
COMPOTE	FRUIT	CRÈME DESSERT À LA VANILLE

lundi 28 septembre	mardi 29 septembre	jeudi 01 octobre	Repas végétarien vendredi 02 octobre
PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS	SALADE DE PATES BIO	PASTEQUE	BETTERAVE BIO VINAIGRETTE
FILET DE POISSON AU BASILIC	CORDON BLEU DE VOLAILLE	BRANDADE DE POISSON	FALAFELS VEGETARIENNES
COEUR DE BLE PILAF	HARICOTS VERTS	SALADE VERTE	POÊLÉE DE LEGUMES DE SAISON
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON	CREME CHOCOLAT	TRANCHE NAPOLITAINE

lundi 07 septembre	Repas végétarien mardi 08 septembre	jeudi 10 septembre	vendredi 11 septembre
CONCOMBRE VINAIGRETTE	PASTEQUE	RADIS CROC	MELON
FILET DE POISSON MEUNIERE	RAVIOLES RICOTTA BECHAMEL AU BASILIC	EMINCÉ DE VEAU À L'ITALIENNE	TORTIS BIO AU SAUMON
JARDINIÈRE DE LÉGUMES		RATATOUILLE BIO	
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	GATEAU TOUT CHOCO	YAOURT AROMATISÉ

lundi 05 octobre	Repas végétarien mardi 06 octobre	jeudi 08 octobre	vendredi 09 octobre
CONCOMBRE VINAIGRETTE	TOMATE BIO VINAIGRETTE	FEUILLETE AU FROMAGE	CAROTTE ET CELERI VINAIGRETTE
SAUTE DE VEAU BIO BASQUAISE	OMELLETTE AUX POMMES DE TERRE BIO	EMINCE DE BOEUF THAI	ESCALOPE DE DINDE
BOULGOUR BIO	SALADE VERTE BIO	BROCOLIS GRATINES	POMMES DE TERRE SAUTEES
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
COMPOTE DE FRUIT	RIZ AU LAIT	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON

lundi 14 septembre	mardi 15 septembre	jeudi 17 septembre	Repas végétarien vendredi 18 septembre
OEUF MAYO	MELON	MACEDOINE	TABOULE (À LA SEMOULE BIO)
EMINCE DE BOEUF A LA TOMATE BIO	ESCALOPE DE VOLAILLE NORMANDE	ROUGAIL DE SAUCISSES	QUICHE AU FROMAGE
CAROTTES BIO BRAISÉES	DUO DE HARICOTS	RIZ BIO	SALADE VERTE BIO
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON BIO	SEMOULE AU CAMEL	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO

lundi 12 octobre	mardi 13 octobre	Repas végétarien jeudi 15 octobre	vendredi 16 octobre
SALADE DE BLE TOMATES BIO	SALADE MEXICAINE	SALADE TOMATE BIO	MACEDOINE MAYONNAISE
FILET DE POISSON A L'OSEILLE	CHIPOLATAS	PIZZA 3 FROMAGES	EMINCE DE BOEUF EN SAUCE
PUREE DE CAROTTES BIO	PETITS POIS BIO MIJOTES	SALADE VERTE	COQUILLETES BIO
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
TARTE AUX POMMES	COMPOTE	FRUIT DE SAISON	FRUIT BIO

lundi 21 septembre	mardi 22 septembre	Repas végétarien jeudi 24 septembre	Animation Orient vendredi 25 septembre
BETTERAVE	TOMATE BIO AU BASILIC	SALADE DU CHEF	CAROTTES RAPEES AU CUMIN
NUGGETS DE POISSON	RÔTI DE BŒUF FROID MAYONNAISE	STEAK VEGETAL	TAJINE D'AGNEAU
GRATIN DE COURGETTES	POTATOES	PETITS POIS BIO	LEGUMES TAJINE
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FLAN AU CHOCOLAT	COMPOTE DE BANANES	YAOURT	GÂTEAU AUX AMANDES

C'est l'Automne !

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.