

Menus du 29 août au 28 octobre 2022
RESTAURANT SCOLAIRE DE CANTENAC



Les repas sont élaborés à partir de viande française (hors viande ovine).

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

Légende :

Produits Bio

Produits Labellisés

Produits Pêche durable

C'est la rentrée!				Repas Végétarien			
lundi 29 août	mardi 30 août	jeudi 01 septembre	vendredi 02 septembre	lundi 26 septembre	mardi 27 septembre	jeudi 29 septembre	vendredi 30 septembre
		MACÉDOINE MAYONNAISE	MELON	CONCOMBRES BIO VINAIGRETTE	SALADE DE PÂTES TRICOLORES	PASTÈQUE	SALADE MEXICAINE
		NORMANDIN DE VEAU GRILLÉ	JAMBON DE DINDE	FILET DE POISSON AU BASILIC	CORDON BLEU DE VOLAILLE	BRANDADE DE POISSON MSC	GALETTE VÉGÉTALE SAUCE TOMATE
		HARICOTS BEURRE	PÂTES BIO	BLÉ BIO PILAF	DUO AUBERGINE ET COURGETTE	SALADE VERTE BIO	PETITS POIS AU JUS
		FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
		COMPOTE	GLACE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO	SALADE DE FRUITS	GLACE
Repas Végétarien				Animation Basque			
lundi 05 septembre	mardi 06 septembre	jeudi 08 septembre	vendredi 09 septembre	lundi 03 octobre	mardi 04 octobre	jeudi 06 octobre	vendredi 07 octobre
SALADE DE RIZ BIO	BETTERAVE BIO AU MAÏS	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE	SALADE DE RIZ	PÂTÉ BASQUE	CAROTTE BIO VINAIGRETTE	CRÊPE AU FROMAGE	TOMATE BIO VINAIGRETTE
FILET DE HOKI PANÉ	RIZ BIO	RÔTI DE BOEUF AU JUS	MOUSSAKA	AXOA DE VEAU	TORTILLA BIO AUX POMMES DE TERRE	EMINCÉ DE BOEUF THAÏ	POULET RÔTI
RATATOUILLE	SAUCE AU LÉGUMES	COURGETTES BIO SAUTÉES	SALADE	RIZ BIO	SALADE VERTE	BROCOLIS GRATINÉS	Frites
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE BIO	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	PÂTISSERIE	FRUIT DE SAISON BIO	GÂTEAU BASQUE	YAOURT BIO SUCRÉ	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON
Repas Végétarien				Repas Végétarien			
lundi 12 septembre	mardi 13 septembre	jeudi 15 septembre	vendredi 16 septembre	lundi 10 octobre	mardi 11 octobre	jeudi 13 octobre	vendredi 14 octobre
PASTÈQUE	MELON	TOMATES BIO VINAIGRETTE	CONCOMBRE BIO	TABOULÉ (SEMOULE BIO)	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	SALADE VERTE BIO AUX CROÛTONS	SALADE DE PÂTES BIO
CAPPELLETTI	SAUTÉ DE VOLAILLE	ROUGAIL DE SAUCISSES	NUGGETS DE POISSON	POISSON DU JOUR	SAUTÉ DE PORC	GRATIN DE PÉPINETTES BIO	FILET DE POISSON MEUNIÈRE
AU SAUMON FUMÉ	BROCOLIS GRATINÉS	RIZ BIO	GRATIN DE COURGETTES BIO	HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	PURÉE DE PDT	AUX LÉGUMINEUSES	EPINARDS A LA CREME
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
YAOURT BIO	FLAN AU CARAMEL	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON	LAITAGE	CRÈME VANILLE	FRUIT DE SAISON	YAOURT BIO
Repas Végétarien				Repas Végétarien			
lundi 19 septembre	mardi 20 septembre	jeudi 22 septembre	vendredi 23 septembre	lundi 17 octobre	mardi 18 octobre	jeudi 20 octobre	vendredi 21 octobre
TABOULÉ (À LA SEMOULE BIO)	TOMATE BIO AU BASILIC	SALADE COMPOSÉE	RADIS ROSES A LA CROQUE	CONCOMBRE	TOMATES VINAIGRETTE	CRÊPE AU JAMBON	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE
QUICHE AU FROMAGE	RÔTI DE BŒUF FROID MAYONNAISE	LASAGNES DE LÉGUMES	SAUTÉ DE PORC À LA MOUTARDE	LASAGNES BOLOGNAISE	PIZZA AUX FROMAGES	PAUPIETTE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS	RÔTI DE BOEUF AUX OIGNONS
SALADE BIO	POTATOËS	SALADE	HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	SALADE VERTE BIO	SALADE VERTE BIO	HARICOTS VERTS BIO	CAROTTES BIO SAUTÉES
PETIT SUISSE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	PETIT SUISSE	FROMAGE	FROMAGE
COCKTAIL DE FRUITS	GLACE	FRUIT DE SAISON BIO	PÂTISSERIE	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS BIO	FRUIT DE SAISON BIO

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.