

Menus du 04 septembre au 20 octobre 2023

RESTAURANT SCOLAIRE DE CANTENAC



Légende :
Produits Bio



Les repas sont élaborés sur place 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).

Repas Végétarien

lundi 04 septembre	mardi 05 septembre	jeudi 07 septembre	vendredi 08 septembre
BETTERAVE	SALADE DE RIZ	TOMATE BIO VINAIGRETTE	PASTÈQUE
NORMANDIN DE VEAU GRILLÉ	FILET DE HOKI PANÉ	BOULETTES VEGGIE	ÉMINCÉ DE PORC AUX OLIVES
SEMOULE BIO	RATATOUILLE BIO	BOULGOUR AUX PETITS LEGUMES	BROCOLIS BECHAMEL
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
COMPOTE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO	TARTE AU CHOCOLAT

Repas Végétarien

lundi 02 octobre	mardi 03 octobre	jeudi 05 octobre	vendredi 06 octobre
SALADE DE PÂTES	PASTÈQUE	SALADE MEXICAINE	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE
CORDON BLEU DE VOLAILLE	BRANDADE DE POISSON	GALETTE VÉGÉTALE SAUCE TOMATE	SAUTE DE VOLAILLE A LA TOMATE
HARICOTS VERTS BIO PERSILLADE	SALADE VERTE BIO	PETITS POIS AU JUS	RIZ
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	PETITS SUISSE	BISCUIT ROULE A LA CONFITURE	SALADE DE FRUITS

lundi 11 septembre	mardi 12 septembre	jeudi 14 septembre	vendredi 15 septembre
SALADE VERTE AU MAÏS	SALADE DE TOMATES BIO	MACEDOINE DE LEGUMES	PASTÈQUE
DHAL DE LENTILLES	ROTI DE BOEUF KETCHUP	COURGETTES BIO A L'ITALIENNE	PÂTES BIO
RIZ	HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	(GRATIN DE COURGETTE BOEUF ET TOMATE)	OCÉANE
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	LAITAGE	FRUIT DE SAISON BIO	SALADE DE FRUITS

Repas Végétarien

lundi 09 octobre	mardi 10 octobre	jeudi 12 octobre	vendredi 13 octobre
CAROTTES BIO VINAIGRETTE	CRÊPE AU FROMAGE	TOMATE VINAIGRETTE	TABOULÉ (SEMOULE BIO)
OMELETTE AUX POMMES DE TERRE	SAUTÉ DE BOEUF THAÏ	FISH AND CHIPS	POULET RÔTI
SALADE VERTE	BROCOLIS GRATINÉS	FROMAGE	CAROTTE BIO SAUTES
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FROMAGE BLANC	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON BIO	GLACE

Repas Végétarien

lundi 18 septembre	mardi 19 septembre	jeudi 21 septembre	vendredi 22 septembre
MELON	TABOULÉ	SAMOSSA	TOMATES BIO VINAIGRETTE
ÉCHINE DE PORC AU JUS	QUICHE AU FROMAGE	ROUGAIL DE SAUCISSES	NUGGETS DE POISSON
PIPERADE	SALADE VERTE BIO	RIZ	COURGETTES BIO SAUTES
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FLAN AU CAMEL	FRUIT DE SAISON	ANANAS	BANANE

Repas Végétarien

lundi 16 octobre	mardi 17 octobre	jeudi 19 octobre	vendredi 20 octobre
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	SALADE VERTE BIO AUX CROÛTONS	SALADE DE PÂTES BIO	CONCOMBRE VINAIGRETTE
SAUTÉ DE PORC	CHILI SIN CARNE	FILET DE POISSON MEUNIÈRE	LASAGNES BOLOGNAISE
PUREE DE CAROTTES ET DE POMMES DE TERRE	RIZ	EPINARDS BÉCHAMEL	SALADE VERTE BIO
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
LAITAGE	FRUIT DE SAISON	FRUIT	FRUIT DE SAISON

Repas Végétarien

lundi 25 septembre	mardi 26 septembre	jeudi 28 septembre	vendredi 29 septembre
RADIS ROSES A LA CROQUE	SALADE COMPOSEE	TOMATE BIO AU BASILIC	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS
POULET RÔTI	LASAGNES VEGGIE	SAUTÉ DE PORC AU CAMEL	FILET DE POISSON AU BASILIC
FRITES	SALADE VERTE BIO	HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	POMME VAPEUR
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
GLACE	FRUIT DE SAISON	PÂTISSERIE	FRUIT DE SAISON BIO

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.