

Les menus de la Cantine : du 28 septembre au 27 novembre 2020



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 28 septembre au 2 octobre 2020	Pâté basque	MENU ESPAGNOL	Feuilleté à la mozza	Roquette et féta	Salade de lentilles corail
	Paupiette de lieu sauce vierge petit pois		Tajine de légumes aux amandes	Emincé de porc au paprika potatoes	Rôti de bœuf à l'échalote Haricots vert
	Yaourt aux fruits		Crème vanille	Fruit de saison	Cake aux noix

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 5 au 9 octobre 2020	Betteraves	Crème de poireaux/pdt	Saucisse sèche	MENU VENDÉEN	Carottes râpées
	Steak haché du boucher au poivre papillons	Pilon de poulet au pesto poêlée aux fèves	Poisson frais du marché au thym quinoa		Gratin de pommes de terre aux 2 fromages
	Ananas frais	Fromage blanc au citron	Fruit de saison		Liégeois au chocolat

Les menus de la Cantine : du 28 septembre au 27 novembre 2020



	lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du goût Du 12 au 16 octobre 2020	Mâche au Bleu Ragoût de bœuf à la sauge et à la tomate tortis bio Compote pommes coing	Crème de panais au fromage frais Sauté de porc au cidre céréales gourmandes Pomme au four	Taboulé à la menthe Blanc de volaille au gingembre potiron Clafoutis à la cerise	Toast de chèvre au miel Oeuf bio cocotte ratatouille Fromage du Let G pain aux graines	Grattons de porc Aile de raie aux câpres purée de fenouil Fromage blanc à la figue
	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
CENTRE DE LOISIRS Du 19 au 23 octobre 2020	Mousse de canard Pavé de saumon sauvage à l'estragon épinards Flamby	Soupe à la tomate Rôti de porc aux champignons légumes de saison Donut'	Tapenade Couscous de maïs aux pois chiches Fruit de saison	Chou chinois au fromage frais Boulette de bœuf blé Fruit de saison	Salade au surimi Cuisse de pintade rôtie caviar d'aubergines Riz au lait

Les menus de la Cantine : du 28 septembre au 27 novembre 2020



	lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
CENTRE DE LOISIRS Du 26 au 30 octobre 2020	Soupe de laitue au kiri Curry de bœuf boulgour Fruit de saison	Guacamole et tacos sauté de dinde à l'aigre douce poêlée de choux Fruit de saison	Salade composée Aiguillette de poulet à l'ail des ours brocolis Yaourt à boire	Œuf dur mayo Spaghettis à la napolitaine Gouda	LES ELEMENTS SE DECHAINENT Tornade aérienne au fromage Raz de marée sur son lit de riz éclair chocolaté
	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
CENTRE DE LOISIRS Du 2 au 6 novembre 2020	Cappuccino de petit pois Saucisse de Toulouse haricots Tarbais Banane	HALLOWEEN	Chou rouge Daube de bœuf aux petits oignons pomme noisette Fruit de saison	Chorizo Poisson frais du marché au beurre blanc fondue de poireaux Cantadou aux herbes	Coleslaw Pané au fromage piperade Crème chocolat

Les menus de la Cantine : du 28 septembre au 27 novembre 2020



	lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 9 au 13 novembre 2020	Terrine de lapin Filet de lotte aux fruits de mer haricots plat yaourt à la vanille bio	Soupe à l'oignon Fricassée de bœuf à l'asiatique nouilles chinoises Fruit de saison	FERIE	MENU SAVOYARD	Soupe de carottes au curry Colombo de volaille chou braisé Muffin maison

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Du 16 au 20 novembre 2020	MENU ALSACIEN	Taboulé Emincé de dinde sucré salé carottes en rondelles Chou à la crème	Crudités de saison Steak haché du boucher sauce béarnaise gnocchis Fruit de saison	Rillettes de porc Poisson frais du marché au persil haricots beurre Ile flottante	Salade marocaine Tortellinis aux fromages Fromage blanc à la noisette

Les menus de la Cantine : du 28 septembre au 27 novembre 2020



	lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 23 au 27 novembre 2020	Avocat en salade Bavette de bœuf sauce bordelaise torsade Fruit de saison	MENU AUVERGNAT	Salade de perles Pilon de poulet mariné au curcuma chou fleur flan pâtissier	Hummous sur toasts Lasagne de légumes à la tomate et mozzarella fruit de saison	Terrine forestière poisson frais du marché au lait de coco patate douce crème caramel