



MENU DE LA CANTINE MUNICIPALE

du 02 au 27 septembre 2024

lundi 02 septembre	mardi 03 septembre	mercredi 04 septembre	jeudi 05 septembre	vendredi 06 septembre	
Maquereau à la tomate crêpinette de dinde et flageolets fromage compote	Menu végétarien	Menu Tour du monde en 36 mercredis : France	salade composée (chou blanc-lardons-gruyère) blanquette de veau	melon filet de poisson en sauce pommes de terre vapeur glace	F R U I T
	radis beurre pâte de la Ferme aux légumes et crème champignons yaourt	melon et tomates jambon et coquillettes paris-brest	salsifis palmier		
lundi 09 septembre	mardi 10 septembre	mercredi 11 septembre	jeudi 12 septembre	vendredi 13 septembre	
Menu végétarien	saucisson à l'ail	taboulé	concombre et feta	salade composée (œuf-thon-tomate-maïs)	P A S T E Q U E
betteraves rouges boulettes végétales sauce tomate et riz fromage et fruit	cordon bleu frais petits-pois/carottes crème caramel beurre salé	rôti de dinde pommes noisette yaourt	sauté de porc au curry torti fromage et gâteau aux pommes	saumon sauce oseille gratin de choux-fleurs liégeois	
lundi 16 septembre	mardi 17 septembre	mercredi 18 septembre	jeudi 19 septembre	vendredi 20 septembre	
carottes râpées crêpe fourrée au jambon salade yaourt	Menu végétarien	macédoine-surimi mayonnaise	salade verte	betteraves rouges	F R U I T
	melon omelette de pommes de terre et salade fromage et fruit	blanquette de dinde riz petits suisses	poulet rôti purée de carottes tarte aux poires et amandes	fish and frites glace	
lundi 23 septembre	mardi 24 septembre	mercredi 25 septembre	jeudi 26 septembre	vendredi 27 septembre	
Menu végétarien	tomates mozzarella	entrée chaude	salade au gruyère et tomates cerise	radis et maïs en salade	J P U O S M D E S
œuf dur mayonnaise fajitas végétale et salade fromage blanc aromatisé	bouchée à la reine (quenelle volaille- champignons) et salade fruit	jambon braisé en sauce pâtes yaourt	steack hâché de veau sauce napolitaine haricots verts cookie	poisson en sauce boulghour entremet	

Fruit ou légume servi au goûter le vendredi

* Les entrées et les légumes sont majoritairement des produits frais.

* Les pâtisseries du Jeudi sont faites "maison".

* Les fruits sont servis en fonction de leur maturité.

Le 03 juillet 2024

La 2ème Adjointe,

Laëtitia CHAILLOU