



Menus cantine

Du 3 au 21 octobre 2022

Lundi 3	Mardi 4	Jeudi 6	Vendredi 7
Crudités de saison bio Hamburger végétarien Salade batavia Yaourt vanille bio Fruit	Salade composée au poulet Rôti de lapin aux pruneaux Haricots beurre Camembert bio Crème renversée bio	Batavia bio aux croûtons Sauté de bœuf à l'espagnole Riz créole bio Ossau Iraty Fruit	Carottes râpées Saumon sauce citron Spaghettis au beurre Fourme d'Ambert Fruit bio
Lundi 10	Mardi 11	Jeudi 13	Vendredi 14
Crudités de saison bio Blanquette de veau à l'oseille Semoule bio Brie bio Raisin	Betteraves bio Omelette courgettes emmental reliquat garniture Fruit	Salade d'endives vinaigrette Escalope de poluet basquaise Risotto de risetti Fruit	Plan de carottes Dos de colin à la dieppoise Purée de potiron et PdeT Edam bio Fruit bio
Lundi 17	Mardi 18	Jeudi 20	Vendredi 21
Batavia pomme noix raisins secs Rôti de bœuf sauce béarnaise Purée de PdeT bio Yaourt nature bio et sucré Fruit	Crêpe aux champignons Galette de quinoa provençale Haricots verts Babybel bio Fruit bio	Carottes râpées Haut de cuisse de poulet Ratatouille Flan pâtissier aux pommes	Salade choux rouge et blanc Dos de merlu sauce citron Epinards à la crème Semoule au lait bio

Menus susceptibles de modifications sous réserve des approvisionnements.