

# MENUS CANTINE

Semaines 36 à 42 - Période du 04 septembre au 20 octobre 2023

Produits ou plats contenant des allergènes	Céréales contenant du gluten, blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut	Crustacés et produits à base de crustacés	Œufs et produits à base d'œufs	Poissons et produits à base de poissons	Arachides et produits à base d'arachides	Soja et produits à base de soja	Lait et produits à base de lait	Fruits à coque (amandes, toutes sortes de noix, noisettes)	Céleri et produits à base de céleri	Moutarde et produits à base de moutarde	Graines de sésame	Sulfites et anhydride sulfureux de plus de 10 mg/l	Lupin et produits à base de lupin	Mollusques et produits à base de mollusques

## Légende

Noir : Féculents

Rouge : Plat protidique (viandes, poissons, œufs)

Vert : Garniture (fruits et légumes cuits)

Bleu : Produits laitiers

Violet : Fruits et légumes crus

## Informations complémentaires :

- Lorsqu'il y aura un plat à la sauce béchamel, le produit laitier ne sera pas servi.
- Lorsqu'un plat sera unique (gratin ou autre), soit il y aura une salade verte soit il n'y aura pas d'entrée car les portions servies seront plus copieuses.
- Les menus végétariens seront principalement proposés le vendredi.
- Taboulé de légumes réalisé qu'à base de légumes sans semoule.

## Logo

Bio : dans les plats composés ne sont des produits Bio que les fruits ou légumes pas les produits d'accompagnement tels que les sauces ou produits laitiers.

Lundi 04 septembre	Mardi 05 septembre	Jeudi 07 septembre	Vendredi 08 septembre
Salade de pâtes / crudités Saucisse de porc Gratin de choux fleurs à la béchamel Fruits de saison	Tomates Colin en sauce Trois riz Fromage Fruits de saison cuits	Mâche / fromage Steak haché Frites Fruits de saison cuits	Pizza 3 fromages Omelette à la ciboulette Ratatouille Fruits de saison
Lundi 11 septembre	Mardi 12 septembre	Jeudi 14 septembre	Vendredi 15 septembre
Riz macédoine Escalope de dinde Haricots verts persillades Fromage Fruits de saison	Melon Blanquette de crevettes Quinoa Compote / fromage blanc	Taboulé de légumes Sauté de veau / carottes Pommes de terre à la vapeur Fromage Yaourt aux fruits	Œufs mimosa Tian de légumes / riz Fromage Fruits de saison
Lundi 18 septembre	Mardi 19 septembre	Jeudi 21 septembre	Vendredi 22 septembre
Melon Hachis parmentier / tomates en rondelles gratinée Compote de fruits	Salade de lentilles Poisson pané Gratin de choux-fleurs gratinée Faisselle à la confiture	Salade de courgettes acidulée Bœuf bourguignon carottes, pommes de terre, champignons Fromage Fruits de saison cuits	Gratin œufs, pommes de terre, chou fleur à la béchamel Fruits de saison
Lundi 25 septembre	Mardi 26 septembre	Jeudi 28 septembre	Vendredi 29 septembre
Salade verte / fromage Rôti de porc aux légumes et semoule Salade de fruits de saison	Concombres à la sauce au yaourt Filet de poisson Pennes aux aubergines et au chorizo au parmesan Fruits de saison	Tomates / mozzarella Blanquette de veau Riz Compote de fruits	Betteraves cuites au four / œufs dur Fideuà (type de pâtes) aux légumes Yaourt
Lundi 02 octobre	Mardi 03 octobre	Jeudi 05 octobre	Vendredi 06 octobre
Carottes râpées Blancs de poulet aux abricots / boulgour gratinée Fruits de saisons	Melon Blanquette de crevettes Carottes vichy Tarte aux pommes normande	Haricots verts, tomates, fromage Bœuf bourguignon carottes, pommes de terre, champignons Compote de fruits	Friand au fromage Omelette aux légumes façon ratatouille Fruits de saison

# MENUS CANTINE

Semaines 36 à 42 - Période du 04 septembre au 20 octobre 2023

Produits ou plats contenant des allergènes	Céréales contenant du gluten, blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut	Crustacés et produits à base de crustacés	Oeufs et produits à base d'oeufs	Poissons et produits à base de poissons	Arachides et produits à base d'arachides	Soja et produits à base de soja	Lait et produits à base de lait	Fruits à coque (amandes, toutes sortes de noix, noisettes)	Céleri et produits à base de céleri	Moutarde et produits à base de moutarde	Graines de sésame	Sulfites et anhydride sulfureux de plus de 10 mg/l	Lupin et produits à base de lupin	Mollusques et produits à base de mollusques

## Légende

Noir : Féculents

Rouge : **Plat protidique**  
(viandes, poissons, œufs)

Vert : **Garniture**  
(fruits et légumes cuits)

Bleu : **Produits laitiers**

Violet : **Fruits et légumes crus**

## Informations

### complémentaires :

- Lorsqu'il y aura un plat à la sauce béchamel, le produit laitier ne sera pas servi.
- Lorsqu'un plat sera unique (gratin ou autre), soit il y aura une salade verte soit il n'y aura pas d'entrée car les portions servies seront plus copieuses.
- Les menus végétariens seront principalement proposés le vendredi.
- Taboulé de légumes réalisé qu'à base de légumes sans semoule.

## Logo



Bio : dans les plats composés ne sont des produits Bio que les fruits ou légumes pas les produits d'accompagnement tels que les sauces ou produits laitiers.

Lundi 09 octobre	Mardi 10 octobre	Jeudi 12 octobre	Vendredi 13 octobre
Salade de pâtes / crudités Saucisse de porc Gratin de choux fleurs à la béchamel Fruits de saison	Tomates Colin en sauce Trois riz Fromage Fruits de saison cuits	Mâche / fromage Steak haché Frites Fruits de saison cuits	Pizza 3 fromages Omelette à la ciboulette Ratatouille Fruits de saison

Lundi 16 octobre	Mardi 17 octobre	Jeudi 19 octobre	Vendredi 20 octobre
Riz macédoine Escalope de dinde Haricots verts persillades Fromage Fruits de saison	Melon Blanquette de crevettes Quinoa Compote de fruits / fromage blanc	Taboulé de légumes Sauté de veau / carottes Pommes de terre à la vapeur Fromage Yaourt aux fruits	Salade verte Burger maison Frites Compote de fruits