



octobre 2018

MENUS CANTINE



	lundi	mardi	jeudi	vendredi
Du 1 ^{er} au 5 octobre	Salade jurassienne Cordon bleu Carottes Vichy Laitage	Concombre vinaigrette Saucisses de porc Petits pois cuisinés Fromage Pâtisserie	Velouté de légumes Steak haché Frites Fromage Fruit de saison	Saucisson à l'ail Dos de lieu noir Ratatouille Mousse chocolat au lait
	MENU TEX MEX	MENU ITALIEN	MENU LIMOUSIN	MENU CREOLE
Du 8 au 12 octobre	Salade de maïs Ribs de porc sauce barbecue Méli-mélo de poivrons Crumble pomme fraise	Tomates mozzarella Veau marengo Pommes vapeur Coupe glacée liégeoise	Velouté de potimarron à la châtaigne Pâté de viande et de Pommes de Terre Salade Laitage bio	Salade Marco polo Corolle de sole tropicale à la mode fécampoise Julienne de légumes Liégeois pomme mangue
Du 15 au 19 octobre	Macédoine de légumes Moussaka Fromage Pâtisserie	Carottes râpées Cuisse de poulet rôtie Chou-fleur au jus Fromage blanc sucré	Potage de légumes Rôti de porc Haricots verts Fromage Compote	Mousse de volaille Poisson pané Pâtes au fromage Crème dessert

Ce menu est transmis à titre indicatif, il peut varier en fonction des stocks et des livraisons
Tous nos plats préparés sont "fait maison"

