



# Menus cantine & ALSH du 3 au 28 octobre 2016



	du 3 au 7 octobre	du 10 au 14 octobre	du 17 au 21 octobre	du 24 au 28 octobre
Lundi	<p>melon</p> <p>escalope de porc </p> <p>sauce charcutière</p> <p>riz bio  / brunoise de légumes</p> <p>flan au caramel</p>	<p>salade mexicaine</p> <p>rôti de porc </p> <p>à la crème</p> <p>haricots beurre</p> <p>camembert</p> <p>fruit bio </p>	<p>terrine de campagne</p> <p>poisson meunière</p> <p>carottes à la crème</p> <p>tomme noire</p> <p>fruit bio </p>	<p>salade de tomates</p> <p>mozzarella</p> <p>omelette</p> <p>coquillettes bio </p> <p>yaourt bio </p>
Mardi	<p>salade de pâtes bio </p> <p>nuggets</p> <p>courgettes</p> <p>saint paulin</p> <p>fruit</p>	<p>salade de betteraves bio </p> <p>haut de cuisse de poulet</p> <p>sauce barbecue</p> <p>frites*</p> <p>yaourt bio à la fraise </p>	<p>salade de concombres maïs</p> <p>jambon </p> <p>purée</p> <p>yaourt sucré bio </p>	<p>crêpe au fromage</p> <p>boulettes d'agneau</p> <p>pommes de terre / ratatouille</p> <p>vache qui rit</p> <p>fruit bio </p>
Mercredi (en ALSH)	<p>céleris râpés</p> <p>sauté de bœuf </p> <p>sauce brune</p> <p>gratin de légumes</p> <p>yaourt bio </p>	<p>œufs mayonnaise</p> <p>rôti de dinde </p> <p>au curry</p> <p>petits pois carottes</p> <p>babybel</p> <p>fruit</p>	<p>taboulé</p> <p>steak haché </p> <p>gratin de choux-fleurs bio </p> <p>leerdammer</p> <p>banane</p>	<p>salade de cœurs de palmiers</p> <p>poulet rôti</p> <p>légumes façon tajine</p> <p>edam bio </p> <p>fruit</p>
Jeudi	<p>salade de tomates</p> <p>mozzarella</p> <p>rôti de veau </p> <p>lentilles</p> <p>beignet aux pommes</p>	<p>salade verte emmental</p> <p>chili con carne</p> <p>compote</p> <p>biscuit</p>	<p>filet de sardine</p> <p>aiguillettes de poulet </p> <p>sauce aigre-douce</p> <p>éby / petits légumes</p> <p>gouda / fruit</p>	<p>salade verte œuf dur</p> <p>bœuf bourguignon </p> <p>potatoes</p> <p>fromage blanc aux fruits</p>
Vendredi	<p>saucisson</p> <p>Pain Bio</p> <p>poisson frais</p> <p>sauce hollandaise</p> <p>céréales gourmandes bio </p> <p>fromage</p> <p>fruit</p>	<p>carottes râpées bio </p> <p>poisson frais</p> <p>au beurre blanc</p> <p>semoule bio </p> <p>crème dessert</p>	<p>panais rémoulade</p> <p>sauté de veau </p> <p>aux champignons</p> <p>pommes de terre vapeur</p> <p>yaourt aux fruits</p>	<p>salade de pommes de terre</p> <p>mimolette</p> <p>dos de cabillaud</p> <p>sauce béarnaise</p> <p>haricots verts</p> <p>tarte aux pommes</p>

Ingrédients issus de l'agriculture biologique

Label "Bleu Blanc Cœur"

Viande d'origine française

\*Frites ou pommes de terre selon l'équipement des cantines.

