

















MENUS CANTINE ET ALSH

Prévisions des menus pouvant subir des modifications suivant les cou



DU 12/09 au 16/09/2022 SEMAINE 3	DU 19/09 au 23/09/2022 SEMAINE 4
<p>Salade fraîcheur* (carottes, mais et ananas)</p> <p>Saucisses fumées </p> <p>Lentilles cuisinées</p> <p>Yaourt au citron </p>	<p>Salade vendéenne* (chou blanc, fromage blanc, emmental)</p> <p> Garniture bolognaise </p> <p>Coquillettes semi complètes </p> <p> Compote et biscuit </p>
<p><i>Menu Végétarien</i></p> <p>Concombres bulgares </p> <p>Pavé fromagé</p> <p>Coquille semi complètes au beurre </p> <p>Nectarine blanche</p>	<p>Melon </p> <p>Parmentier de la mer</p> <p>Gâteau aux pommes</p>
<p>Salade verte et fromage en dès</p> <p> Hachis Parmentier </p> <p>Brownie au chocolat</p>	<p>Carottes rapées* </p> <p>Pizza poulet / fromage</p> <p>Salade de fruits</p>
<p>Salade de riz et tomates cerises</p> <p>Sauté de poulet sauce coco (lait coco, carottes, céleri, coriandre)</p> <p>Haricots plats à la coriandre</p> <p>Timbale glacée vanille </p>	<p> <i>Menu Végétarien</i></p> <p>Salade grecque</p> <p>Nugget's végétales</p> <p>Frites / pomme dauphine / Ketchup</p> <p>Crème au chocolat </p>
<p>Saucisson à l'ail et cornichons</p> <p>Poisson frais </p> <p>Pommes de terre grenailles au beurre</p> <p>Fromage à la coupe </p> <p>Fruit</p>	<p>Salade de tomates mozzarella </p> <p>Boulettes d'agneau aux épices marocaines</p> <p> Semoule de couscous </p> <p>Fruit de saison</p>

