

MENUS CANTINES		LUNDI 02 SEPTEMBRE		VENDREDI OCTOBRE	
	DU	DU	DU	DU	DU
JOUR	LUNDI 02	LUNDI 09	LUNDI 16	LUNDI 23	LUNDI
	AU	AU	AU	AU	AU
	VENDREDI 06	VENDREDI 13	VENDREDI 20	VENDREDI 27	VENDREDI
	MELON	CAROTTES RAPÉES	TARTARE DE LÉGUMES DU SOLEIL	BETTERAVES	-----
LUNDI	CORDON BLEU	RAVIOLIS AU BŒUF	CHIPOLATAS DE DINDE	STEAK HACHÉ À L'ÉCHALOTE	-----
	COQUILLETES	SALADE VERTE	MOGETTES À LA TOMATE	FRITES	-----
	SAINT PAULIN BIO	CANTAL AOP	MINI BRIN	CAMEMBERT	-----
	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	-----
	ŒUF DUR MAYONNAISE	SALADE COLESLAW	LENTILLES AUX OIGNONS	CÉLÉRI RÉMOULADE	-----
MARDI	ÉGRÉNÉ DE POIS BIO FAÇON CHILI	BOUCHÉES PANÉES	OMELETTE NATURE	GRATIN DE CROZETS AU COMTÉ	-----
	RIZ BASMATI	HARICOTS VERTS	BRUNOISE PROVENÇALE	0	-----
	BABYBEL	GOUDA BIO	P'TIT LOUIS	L'ONCTUEUX POMME / POIRE	-----
	BRASSÉ VÉGÉTAL ANANAS	BRASSÉ VÉGÉTAL NATURE	BRASSÉ VÉGÉTAL FRAMBOISE	CAKE AUX FRUITS CONFITS	-----
	TARTARE DE TOMATES	RADIS BEURRE	MELON	CAROTTES RAPÉES	-----
JEUDI	SAUTÉ DE PORC FERMIER PLEIN AIR IGP A LA PROVENÇALE	SAUTÉ DE POULET AU CURRY	ROUGAIL SAUCISSE	EMINCÉ DE DINDE À LA CRÈME	-----
	PURÉE PDT	CROZETS	RIZ BASMATI	PDT VAPEUR	-----
	L'ONTUEUX FRAISE	LIÉGEOIS POMME /BANANE /CHOCOLAT	YAOURT NATURE	YAOURT NATURE	-----
	FRUIT DE SAISON	PALET BRETON	FRUIT DE SAISON	COMPOTE	-----
	TABOULÉ LIBANAIS	ROSETTE	TERRINE DE CAMPAGNE	RILLETES DE PORC	-----
VENDREDI	PANÉ DE COLIN D'ALASKA	FILET DE LIEU NOIR À LA PROVENÇALE	BEIGNETS DE POISSON	POISSON MEUNIÈRE	-----
	POELÉE RATATOUILLE	RIZ	EPINARDS À LA CRÈME	FONDUE DE POIREAUX	-----
	PETIT SUISSE	YAOURT NATURE	MADAME LOIK A TARTINER	EMMENTAL	-----
	MADELEINE CHOCO NOISETTE	GÂTEAU BASQUE	TARTE COCO	TARTE NORMANDE	-----
		REPAS VEGETARIEN	 Traiteur de toutes vos envies		