

A La cantine...



... en septembre

Semaine du 1er au 4 septembre

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	La rentrée Carottes râpées	Menu végétarien Tomates sauce basilic	Salade quimpéroise (pommes de terre et thon)
	Emincés de poulet sauce façon béarnaise	Raviolis de légumes et fromage râpé	Poêlée de colin d'Alaska doré au beurre
	Pommes de terre rissolées		Haricots verts
	Camembert	Crème anglaise	Fromage frais à tartiner
	Compote de pommes	Gâteau au chocolat	Fruit frais de saison

Semaine du 7 au 11 septembre

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Menu végétarien Betteraves vinaigrette à la framboise	Concombres vinaigrette	Laitue iceberg
Nuggets de poulet (plein filet)	Omelette sauce tomate	Bœuf VBF bourguignon	Moules sauce crémeuse
Petits pois	Semoule et courgettes	Carottes et pommes de terre	Frites
Carré de l'Est	Petit fromage frais arôme	Yaourt sucré	Tomme
Mousse au chocolat noir	Fruit frais de saison	Gaufre au sucre	Compote de pommes

VBF : viande bovine française

* : plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

Semaine du 14 au 18 septembre

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé	Tomates vinaigrette	Carottes râpées au citron	Menu végétarien Œuf dur mayonnaise
Manchons de poulet rôtis	Calamars à la romaine	Rougail saucisses *	Tarte au fromage
Chou-fleur sauce blanche et pommes de terre	Poêlée de légumes et pommes de terre	Riz	Mezze penne et ratatouille
Fromage frais à tartiner	Saint Paulin	Petit fromage frais sucré	Velouté aux fruits mixés
Fruit frais de saison	Crème dessert au chocolat	Madeleine	Fruit frais de saison

Semaine du 21 au 25 septembre

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne	Pâté de campagne * et cornichon	Repas Asie Concombres cubes sauce coriandre	Tomates vinaigrette
Bœuf haché VBF à la provençale	Filet de poulet et son jus	Boulettes pannées de blé façon thaï	Poêlée de merlu doré au beurre
Coquillettes	Haricots verts et beurre	Riz et bâtonnière de légumes	Epinards au gratin et pommes de terre
Emmental à la coupe	Petit fromage frais arôme	Fromage frais à tartiner	Fromage frais sucré
Fruit frais de saison	Fruit frais de saison	Spécialité pomme ananas et nectar multi-fruits	Quatre-quarts pur beurre

A La cantine..



... en octobre

Semaine du 28 septembre au 2 octobre

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	Menu végétarien		
Carottes râpées	Tomates sauce ciboulette	Accras de morue	Salade pépinette fraîcheur
Rôti de bœuf VBF froid et mayonnaise	Garniture orientale	Jambon * qualité supérieure	Colin pané et citron
Purée brocolis et pommes de terre	Quinoa	Gratin de chou-fleur et pommes de terre	Petits pois champignons
Yaourt sucré	Mimolette	Bûche au lait de mélange	Fromage frais à tartiner
Fruit frais de saison	Flan saveur vanille nappé caramel	Banane	Fruit frais de saison

VBF : viande bovine française

* : plat contenant du porc

Semaine du 5 au 9 octobre

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Menu végétarien			
Betteraves vinaigrette	Salade coleslaw	Taboulé	Laitue iceberg
Nuggets de blé et ketchup	Carbonade de bœuf VBF	Poêlée de colin doré au beurre	Paupiette au veau sauce poivre
Riz et ratatouille	Haricots verts	Poêlée de légumes et pommes de terre	Pommes de terre façon sarladaises
Gouda	Petit fromage frais sucré	Fromage frais sucré	Fromage frais à tartiner
Fruit frais de saison	Eclair parfum chocolat	Fruit frais de saison	Compote de pommes

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

Semaine du 12 au 16 octobre

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du goût : Les plantes aromatiques			
Velouté tomate basilic	Mousse de foie * et cornichon	Betteraves sauce mimosa au persil	Carottes râpées à la coriandre (feuille)
Colin sauce à l'oseille	Sauté de bœuf VBF au romarin	Pêtes à la napolitaine (mezze penne, tomate, origan, mozzarella)	Tarte au saumon et ciboulette
Purée potimarron pommes de terre	Carottes, navets et pommes de terre		Riz et épinards sauce blanche
Yaourt nature et sucre	Fromage frais ail et fines herbes	Petit fromage blanc aux fruits	Mimolette
Pain d'épices	Pomme BIO origine France	Fruit frais de saison	Moelleux noix de coco

