



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

Ingrédients issus de l'agriculture biologique

Label "Bleu Blanc Cœur"

Viande d'origine française

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

