


































MENUS CANTINE

NOVEMBRE



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 06 AU 09	Soupe à l'oignon Filet de colin pané Gratin de pâtes Fromage Brownies  Joyeux anniversaire Tylio B et Robin  	Friand au fromage Lasagne au thon Salade verte Fruits  	Velouté de potiron Bœuf bourguignon Carottes champignons Timbale vanille fraise  	Crème de choux-fleurs Blanquette de la mer Quinoa Yaourt aux fruits  
SEMAINE DU 13 AU 17	Soupe de pois cassés Steak de thon sauce soja Nouilles chinoises et petits légumes Petits-suisses  	« Voyage dans les îles »  Accra de morue Poulet boucané Mousseline de patates douces Tourment d'amour  	Tartine de pâté de campagne Tartiflette Salade verte Beignet chocolat noisette  	Soupe tomate vermicelle Médaille de merlu à la crème d'estragon Riz Fromage Sorbet aux fruits  
SEMAINE DU 20 au 24	Velouté de courgettes à la menthe Cordon bleu Petit pois Fromage Flan au caramel  	Carottes râpées Dos de lieu Purée de panais Fruits  	Velouté poireaux pomme de terre Escalope de dinde à la crème et aux champignons Haricots verts plats Crème dessert au chocolat Biscuits  	Saucisson à l'ail Hachis parmentier de bœuf Fromage blanc 
SEMAINE DU 27 AU 30	Taboulé à la menthe Sauté de porc à la moutarde Carottes vichy Riz au lait à la vanille  	Soupe de légumes Saucisses Lentilles Iles flottantes  	Velouté de pois chiche Tajine de poisson Pomme vapeur Fromage Compote de pomme Biscuits  	



Fait maison



Végétarien