


Légende:

BIO

BIO & Local

Fait maison 

2017


 POUR UNE CANTINE
 + BIO
 + SAIN
 + LOCALE
 + DURABLE













Menu du 13 au 17 Novembre 2017

Un repas équilibré? Suivez les indications violettes 













Lundi

-  - **Œuf BIO mayonnaise** 
- Champignons à la Grecque
-  - **Velouté maison au potimarron BIO** 
- Cordon bleu
-  - Filet mignon maison sauce au miel
- **Lasagnes bolognaise** 
- Coquillettes
- Choux romanesco
- **Fromages divers** 
- **Fruit de saison BIO** 















Mardi

-  - **Choux rouge BIO** maison râpée aux pommes 
- Radis croque au sel
- Salade mesclun
-  - Saumon grillé maison aux herbes
- Onglet de bœuf sauce marchand de vin
- **Nuggets de poisson** 
-  - **Aubergine maison à la provençale** 
- Boulgour à l'Indienne
- Yaourt aux fruits 
-  - Eclair au chocolat ou café
-  - **Crème brûlée maison** 
-  - **Fruit de saison BIO** 

Jeudi

-  - **Salade Picarde maison et BIO** 
-  - Salade Grecque maison
- Salade de feuille de chêne
- Jambon braisé sauce Madère
-  - Sauté de dinde maison aux olives
- **Steak haché BIO à la sauce échalote** 
- **Frites** 
-  - **Petits navets BIO maison caramélisés** 
- **Yaourt aromatisé BIO & Local** 
-  - Clafoutis au poire maison
-  - **Crumble de fruits rouges maison** 
- **Fruit de saison BIO**

Vendredi

-  - Salade frisée, lardons, croûtons et chèvre chaud maison
-  - **Taboulé maison au chorizo** 
-  - Potage vermicelle maison
- Goulasch maison de bœuf
-  - Rôti de dinde maison à la crème d'ail
-  - **Thon grillé maison au sésame** 
-  - **Choux vert braisé maison** 
- Haricots beurre
- Fromage au choix 
- Vanille et chocolat liégeois
-  - **Mousse au chocolat maison** 
-  - **Fruit de saison BIO** 



Les plats servis dans nos menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : blé, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruit à coques, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, et mollusques.