



MENUS DU MOIS DE SEPTEMBRE 2021

CANTINES SCOLAIRES

COMMUNE DE PLAN-DE-CUQUES



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			MENU DE LA RENTREE  Sirop de grenadine Melon Steak haché de bœuf* - Frites Mousse au chocolat	Marmite de poisson (Merlu) Blé Fraidou Fruit de saison
Gratin de pâtes, brocolis tomates et mozzarella  Fromage blanc Fruit de saison	Sauté de dinde sauce provençale Duo de carottes et pommes de terre Fromage Liégeois chocolat		Salade de tomates aux olives Jambon blanc Purée de pommes de terre Fruit de saison	Melon Davicroquettes et citron Epinards béchamel Fromage blanc aux fruits
Rôti de dinde Haricots verts au jus Fromage Tarte aux pommes	Salade verte Raviolis aux 3 fromages et emmental râpé Poires au sirop 		Pâté de campagne Poulet rôti Courgettes béchamel Fruit de saison	Filet de Colin sauce tartare Riz créole Fromage Flan vanille
 Omelette Petits pois Fromage Biscuit	Salade d'haricots verts Pâtes Carbonara Fruit de saison		Menu BIO  Gardiane de taureau Riz Yaourt nature sucré Fruit de saison	Salade verte Aioli (Limande) et ses légumes Glace cône chocolat
Salade de betteraves vinaigrette à la ciboulette Hachi Parmentier Cocktail de fruits	 Salade verte Couscous aux légumes Yaourt aromatisé		FETONS LES ANNIVERSAIRES Saucisses de Toulouse°  Lentilles Fromage Gâteau anniversaire	Taboulé Beignets de poisson - citron Carottes persillées Fromage blanc aux fruits

L'origine des viandes bovines, utilisées pour la préparation des plats (Conformément au décret n° 2002-1465 du 17 Décembre 2002) est précisée de la façon suivante :

Né-Elevé-Abattu-Conditionné :



Plat végétarien



Issu de l'agriculture biologique

* France

** Italie

Les menus prendront en compte les repas sans viande, sans porc. Ils seront adaptés au service en self