

CANTINE SEPTEMBRE 2018 - FLANCOURT CATELON

	ENTREE	PLAT DU JOUR	LEGUMES	FROMAGE	DESSERT
lundi 3	salade verte	hachis parmentier		camembert	cocktail de fruits
mardi 4	carottes râpées vinaigrette	cœur de colin à la concassée de tomates	courgettes	coulommiers	yaourt aromatisé
jeudi 6	salade de tomates et concombres en dés	moussaka	riz	yaourt sucré	tranche de quatre-quarts
vendredi 7	taboulé oriental	jambon	coquillettes	pointe de brie	compote de pommes
lundi 10	pomme de terre en salade	paupiette de veau sauce tomate et champignons	carottes	fondou président	flan nappé caramel
mardi 11	pastèque	cordons bleus de volaille	purée	camembert	pomme
jeudi 13	concombre à la menthe	coquillettes à la volaille		petit as ail et fines herbes	mousse au chocolat
Vendredi 14	saucisson à l'ail fumé	raviolis		pointe de brie	riz au lait maison
Lundi 17	carottes râpées vinaigrette	émincé de volaille basquaise	haricots beruure à la tomate	gouda	compote de pommes
Mardi 18	tomate et maïs	rôti de bœuf	frites	petit moulé nature	mousse au chocolat
Jeudi 20	saucisson à l'ail fumé	gratin de chou-fleur au jambon		yaourt sucré	raisin
Vendredi 21	pastèque	cœur de colin crevettes et basilic	torti	petit as ail et fines herbes	banane
Lundi 24	salade de torti, maïs, œuf, mayonnaise	boulettes à l'agneau au cumin	mélange de légumes orientale	camembert	pomme
Mardi 25	salade concombres, tomate, soja, maïs	sauté de porc au chorizo	courgettes, carottes, pommes de terre	yaourt de la ferme des peupliers	
Jeudi 27	concombres vinaigrette	filet de poulet citron-coco de Vaiana	la ratatouille de Rémy	Emmental	gâteau "mange moi" d'Alice au pays des merveilles
Vendredi 28	céleri rémoulade	brandade de poisson		petit moulé nature	ananas au sirop