

CANTINE SEPTEMBRE 2019 - EPREVILLE EN ROUMOIS

	ENTREE	PLAT DU JOUR	LEGUMES	FROMAGE	DESSERT
lundi 2	melon	hachis parmentier		camembert	cocktail de fruits
mardi 3	carottes râpées vinaigrette	sauté de porc à l'ancienne	lentilles	pointe de Brie	fruit
jeudi 5	crêpe au fromage	émincé de volaille façon fajitas (haricots rouges, maïs, poivron, épices)	riz	petit moulé nature	gélifié chocolat
vendredi 6	taboulé oriental	beignets de calamars sauce cocktail	chou-fleur	coulommiers	pêche
lundi 9	céleri râpé sauce rose	émincé de volaille basquaise	haricots verts	petit suisse aromatisé	madeleine
mardi 10	pastèque	paupiette de veau sauce tomate	semoule	camembert	fruit
jeudi 12	concombres à la menthe	coquillettes au jambon		petit suisse sucré	fruit
Vendredi 13	saucisson à l'ail	raviolis		pointe de Brie	riz au lait maison
Lundi 16	salade de blé, tomate, poivron (huile d'olive, basilic)	cordon bleu de volaille	haricots beurre à la tomate	Gouda	compote de pomme
Mardi 17	salade de tomate mozzarella	rôti de bœuf	frites	fromage bûchette	mousse au chocolat
Jeudi 19	tomate entière	gratin de chou-fleur au jambon		yaourt sucré	fruit
Vendredi 20	salade concombres, tomate, soja, maïs	cœur de colin crevettes et basilic	penne	petit moulé ail et fines herbes	crème dessert vanille
Lundi 23	betteraves vinaigrette	cordon bleu de volaille	courgettes, carottes, pommes de terre	yaourt sucré de la ferme des peupliers	
Mardi 24	céleri mayonnaise	brandade de poisson		petit moulé nature	fruit
Jeudi 26	chou-fleur sauce cocktail	tomate farcie	riz	pont l'Evêque AOP	ananas au sirop
Vendredi 27	carottes râpées aux noix	aiguillettes de poulet forestière	torti	rondelé aux noix	moelleux maison aux mûres
Lundi 30	potage à la tomate	poulet rôti	pommes sautées	Fondu Président	compote de pomme