

# CANTINE SEPTEMBRE 2019 - FLANCOURT CATELON

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