

CANTINE FLANCOURT CATELON - novembre 2020

	ENTREE	PLAT DU JOUR	LEGUMES	FROMAGE	DESSERT
lundi 2	potage à la tomate	jambon blanc	torti	yaourt sucré	fruit
mardi 3	céleri mayonnaise	cœur de colin à l'aneth	chou-fleur / riz	camembert	gélifié chocolat
jeudi 5	carottes râpées	paupiette de veau à l'ancienne	julienne de légumes	fromage bûchette	fruit
vendredi 6	friand au fromage	potée de lentilles aux carottes		yaourt sucré BIO laiterie Brin d'herbe	
lundi 9	saucisson à l'ail fumé	blanquette de volaille à l'ancienne	blé	coulommiers	fruit
mardi 10	haricots verts vinaigrette	boulettes à l'agneau sauce barbecue	coquillettes	fondue Président	flan nappé caramel
jeudi 12	salade de tomate maïs cœur de palmier	chili sin carne (plat végétal) et sauce	riz	yaourt sucré	ananas à la mexicaine (coco et épices)
Vendredi 13	betteraves vinaigrette	cœur de colin crème de persil	pommes vapeur / haricots verts	camembert	fruit
Lundi 16	salade de torti, œuf, maïs	poulet rôti	haricots verts	camembert	yaourt aromatisé
Mardi 17	carottes râpées vinaigrette	œufs durs sauce aurore	riz	petit moulé nature	fruit
Jeudi 19	salade verte	tartiflette		petit moulé ail et fines herbes	mousse au chocolat
Vendredi 20	pommes de terre mimosa	colin meunière	épinards béchamel/ farfalle	fromage bûchette	gâteau au yaourt maison
Lundi 23	macédoine mayonnaise	brandade de poisson		pont l'Evêque AOP	mousse au chocolat
Mardi 24	salade de riz au surimi	rôti de porc	carottes / penne	petit moulé nature	flan nappé caramel
Jeudi 26	betteraves persillées	haché de veau	pommes sautées	fromy	gâteau maison au yaourt
Vendredi 27	salade de lentilles, œuf, tomate	gratin de chou-fleur et pommes de terre au fromage blanc		carré de l'Est	coupe pomme banane
Lundi 30	carottes râpées à l'orange	paupiette de veau sauce tomate	purée	yaourt sucré	madeleine marbrée