

# CANTINE FLANCOURT - OCTOBRE 2021

	ENTREE	PLAT DU JOUR	LEGUMES	FROMAGE	DESSERT
<b>vendredi 1</b>	carottes râpées à l'orange	saumonette à la crème	haricots verts	Edam	fruit
<b>lundi 4</b>	chou blanc et carottes râpés, mayonnaise	émincé de poulet au curry	riz	camembert	fruit
<b>mardi 5</b>	salade de pommes de terre mimosa	paupiette de veau à l'ancienne	carottes	crème de gruyère	flan nappé caramel
<b>jeudi 7</b>	potage à la tomate	lasagnes bolognaises		yaourt sucré	fruit
<b>Vendredi 8</b>	salade de lentilles, œuf, tomate	gratin Dauphinois		coulommiers	fromage blanc sucré
<b>Lundi 11</b>	mini churros aux oignons	aiguillettes de poulet aux champignons noirs	semoule	emmental à la coupe	gélifié chocolat
<b>Mardi 12</b>	chou rouge vinaigrette	risotto à la crème de champignons		Neufchâtel AOP au lait cru	fruit
<b>Jeudi 14</b>	carottes râpées	rôti de bœuf	pôelée de légumes aux champignons	yaourt aux fruits rouges de la ferme du Coudroy	
<b>Vendredi 15</b>	chou-fleur vinaigrette	loules à la crème	frites	yaourt sucré	gâteau au yaourt maison
<b>Lundi 18</b>	betteraves vinaigrette	feuilleté au saumon	côtes de bettes béchamel	tendre bleu	mousse au chocolat
<b>Mardi 19</b>	crêpe au fromage	filet de poulet au jus	lentilles maison	camembert	pêche au sirop
<b>Jeudi 21</b>	saucisson à l'ail	gratin de chou-fleur au jambon		gouda	fruit

# CANTINE FLANCOURT - OCTOBRE 2021

<b>Vendredi 22</b>	chou blanc mayonnaise	rôti de porc au jus	farfalle	petit moulé nature	flan nappé caramel
--------------------	-----------------------	---------------------	----------	--------------------	--------------------