




REPAS CANTINE SCOLAIRE DU 20 AOÛT au 31 AOÛT 2018




LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE EN CANTINE POUR CHAQUE MENU. MERCI DE NOUS SIGNALER TOUT ENFANT ALLERGIQUE.

Lundi 20 août	Mardi 21 août	Mercredi 22 août	Jeudi 23 août	Vendredi 24 août
<p>Feuilleté au fromage</p> <p>Saumon grillé</p> <p>Purée de courgettes </p> <p>Fromage</p> <p>Prune </p>	<p>Mâche aux petits légumes croquants</p> <p>Palette à la diable</p> <p>Coquillettes </p> <p>Yaourt aux fruits</p>	<p>Salade grecque</p> <p>Merguez</p> <p>Semoule</p> <p>Ratatouille </p> <p>Tarte au chocolat </p>	<p>PIQUE - NIQUE</p>	<p>Menu Africain</p> <p>Beignet de crevettes</p> <p>Mafé de poulet </p> <p>Purée de patates douces</p> <p>Chavroux</p> <p>Sorbet fruits exotiques</p>
Lundi 27 août	Mardi 28 août	Mercredi 29 août	Jeudi 30 août	Vendredi 31 août
<p> Tomate / thon vinaigrette</p> <p>Saucisse de veau</p> <p>Pommes Dauphine </p> <p>Fromage</p> <p>Nectarine blanche </p>	<p>Menu Amérique latine</p> <p>Salade de haricots - maïs et noix de cajou </p> <p>Bifes à la criolla</p> <p>Fromage</p> <p>Banane au dulce de leche </p>	<p>Rillettes de poulet</p> <p>Pané de cabillaud au ketchup</p> <p>Haricots verts persillés </p> <p>Fromage</p> <p>Pastèque </p>	<p>PIQUE - NIQUE</p>	<p>Brochette de légumes</p> <p>Grillades</p> <p>Pommes de terre rôties </p> <p>Fromage</p> <p>Esquimaux </p>

Code alimentaire

-  Fruits ou légumes cuits
-  Laitage
-  Viande ou poisson

-  Glucides

-  Féculent
-  Fruits ou légumes crus
-  Lipides

Toutes les viandes sont d'origine française
Tous les fruits et légumes proviennent de circuits courts (Grand Ouest) et/ou sont bio

—