

Menus Cantine du 04/10/21 au 19/11/21

LUNDI 04/10	MARDI 05/10	JEUDI 07/10	VENDREDI 08/10
soupe de légumes cuisse de pintade haricots beurre fromage > 150 mg Ca fruit	carottes râpées steak haché lentille yaourt Nadège	taboulé jambon blanc purée de courgettes fruit	betterave cuite poisson semoule fromage > 150 mg Ca flan pâtissier
LUNDI 11/10	MARDI 12/10	JEUDI 14/10 V	VENDREDI 15/10
tomates rôti de bœuf Purée crème glacé	salade de pâtes cuisse de canard gratin de brocoli fruit	concombre lentilles Riz Fromage > 150 mg Ca fruit	salade macédoine de légumes pâtes carbonara Salade fruit
LUNDI 18/10	MARDI 19/10	JEUDI 21/10	VENDREDI 22/10
Carottes râpées poisson ebly mousse au chocolat	salade / avocat / maïs sauté de veau carottes semoule fromage 100-150 mg Ca compote	soupe au vermicelle poulet gratin de choux fleurs fruit	velouté de tomate hachis parmentier salade fromage blanc BONNES VACANCES
LUNDI 08/11	MARDI 09/11 V	JEUDI 11/11	VENDREDI 12/11
Carottes râpées esc. poulet pâtes glace	salade de haricots vert lasagnes aux légumes salade yaourt Nadège	férié	salade / fromage / noix / tomate steak de bœuf purée de patates douces riz au lait
LUNDI 15/11	MARDI 16/11	JEUDI 18/11	VENDREDI 19/11
concombre boudin noir purée fromage > 150 mg Ca fruit	soupe de légumes nugget de poulet riz à la tomate fromage 100-150 mg Ca mousse au chocolat	endive / fromage / pomme burger de veau julienne de légumes pâtisserie	carottes râpées magret pomme de terre vapeur flan caramel

Nota : Le V qui suit certaine date, signifie que c'est un menu végétarien. Loi N° 2018-938 du 30/10/18

Menus élaborés pour le RPI de Giscos, Lerm et Musset, Saint Michel de Castelnau.
Menus validés par le Dr Dominique ZIMMER