

Menus du mois de septembre 2023 - Cantine d'Orbigny

Menus prévus pour la semaine du 04 au 08 septembre

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Salade de riz/thon/ tomates bio/maïs * Sauté de veau * Haricots verts Crème au chocolat*	Concombres à la crème Pavé de poisson Semoule Fromage blanc avec coulis de fruits rouges Petit gâteau *	Avocat surimi/ mayonnaise Cordon bleu Pommes de terre vapeur Boursin Pomme cuite *	Chou rouge à la vinaigrette * Penne et lentilles corail aux brocolis façon carbonara* Emmental Abricot

Menus prévus pour la semaine du 11 au 15 septembre

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Salade de blé/ tomates/ mozzarella/ concombre Aiguillette de poulet * Petits pois Gouda Banane	Tomates bio à la vinaigrette Gourmet de colin Gratin de courgettes * Kiri Brownie *	Betteraves à la vinaigrette * Rougail saucisses * Riz Crème à la vanille *	Carottes râpées * Lasagnes épinards/ricotta * Tarte aux pommes *

Menus prévus pour la semaine du 18 au 22 septembre

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Salade verte/œufs/ tomates bio Saumonette * Pâtes Emmental Poire	Champignons aux fines herbes * Rôti de porc * Flageolets Boursin Tiramisu *	Rillettes cornichons Sauté de dinde * Ratatouille * Camembert Salade de fruits *	Macédoine de légumes Dahl de lentilles * Riz Comté Panna cotta aux fruits *

Menus prévus pour la semaine du 25 au 29 septembre

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Couscous * Yaourt sucré Compote de pommes *	Cake aux olives * Paupiette du pêcheur * Carottes Chèvre Gâteau au chocolat *	Salade Coleslaw * Pizza au jambon * Emmental Raisin	Feuilleté à l'emmental * Curry de légumes * Quinoa Liégeois au chocolat

Sous réserve de changements

Produit d'origine biologique

Produit issu de la pêche durable (label MSC)

Produit « fait maison » *

Produit d'origine locale