

Menus du mois de septembre 2024 - Cantine d'Orbigny

Semaine du 02 au 06 septembre

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Hamburger * Potatoes Salade verte Boursin Melon	Œuf dur/ mayonnaise Beignets à la romane Courgettes et riz Camembert Roulé à la fraise*	Roulé de surimi, sauce Tzatziki* Cordon bleu Pommes de terre Kiri Pomme cuite*	Salade de tomates* Croziflette végétarienne* Liégeois au chocolat

Semaine du 09 au 13 septembre

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées* Filet de cabillaud Ebly Emmental Nectarine	Rillettes/ cornichons Emincé de poulet curry/coco* Ratatouille* Comté Raisin	Haricots verts à la vinaigrette Sauté de porc* Flageolets Roquefort Tiramisu*	Tomates mozzarella* Feuilleté de légumes* Salade verte Fromage blanc et morceaux de banane

Semaine du 16 au 20 septembre

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Salade Coleslaw* Pizza au jambon* Panna cotta aux fruits*	Salade de lentilles* Blanquette de veau* Carottes Gouda Pomme	<u>Repas</u> <u>intergénérationnel</u> Salade de haricots rouges, maïs, thon* Pavé de poisson à la Bordelaise Riz Camembert Gâteau au chocolat*	Macédoine de légumes Raviolis aux épinards Sauce au fromage de chèvre* Salade de fruits de saison* Petit gâteau

Semaine du 23 au 27 septembre

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Salade tourangelle* Spaghetti à la bolognaise Crème au chocolat et petit gâteau*	Betteraves à la vinaigrette* Rougail saucisses* Fromage de chèvre Poire	Céleri rémoulade* Gratin de poisson et moules* Boulgour Emmental Banane	Salade de riz, thon, maïs* Quiche végétarienne* Salade verte St Morêt Mousse 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