

Menus du mois d'octobre 2024 - Cantine d'Orbigny

Semaine du 30 septembre au 04 octobre

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Champignons à la grecque	Salade de chou blanc / lardons/ comté*	Brocolis à la vinaigrette	Macédoine de légumes
Boule d'agneau	Filet d'églefin	Quiche aux légumes *	Steak haché
Semoule	Poêlée forestière *	Salade verte	Potatoes
Carré frais	Emmental	St Morêt	Boursin
Salade de fruits de saison*	Banane	Liégeois au chocolat	Flan*

Semaine du 07 au 11 octobre

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Saucisson à l'ail	Salade de pommes de terre *	Œufs durs/ mayonnaise	Haricots verts à la vinaigrette
Filet de limande façon meunière	Sauté de canard	Saucisses	Gnocchis aux épinards et fromage de chèvre *
Petits pois/ carottes	Beignets de chou-fleur	Lentilles	Brownie*
Saint Paulin	Camembert	Bleu d'Auvergne	
Kiwi	Tarte normande*	Ananas	

Semaine du 14 au 18 octobre

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Falafels avec sauce au yaourt	Betteraves à la vinaigrette	Velouté de potimarron *	Carottes râpées*
Endives au jambon*	Gratin de pâtes à la courge Butternut *	Escalope de dinde, sauce à la crème et aux champignons*	Steak de thon à la basquaise*
Yaourt sucré	Boursin	Poêlée de légumes *	Riz
Compote de pommes *	Cookies*	Petits suisses	St Nectaire
			Gâteau 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