



# MENU CANTINE

-  Produit transformé et élaboré dans une zone géographique déterminée
-  Viande de qualité supérieur
-  Produits riches en oméga3 agriculture respectueuse de l'environnement
-  Pâtisserie maison
-  Plat maison
-  Certifié MSC
-  Produits bio
-  Produits locaux

Semaine du 19 au 23 septembre 2022

## Menu Vegetarien

|                            | LUNDI  | MARDI                                  | JEUDI  | VENDREDI                                      |
|----------------------------|--|--|--|---|
| HORS D'ŒUVRE               | Salade Marco Polo<br><br>Salade de betteraves rouges | Taboulé<br><br>Thon mayonnaise         | Carottes râpées<br><br>Salade de pommes de terre | Pastèque<br><br>Tranche de Surimi             |
| PLATS CHAUDS ET GARNITURES | Aiguillettes de poisson<br><br>Riz                   | Sauté de veau au cidre<br><br>Carottes | Tarte au fromage ou quiche aux légumes<br>Salade | Escalope de porc ou steak haché<br><br>Frites |
| Produits laitiers          | Fromage  | Fromage                                | Fromage  | Fromage                                       |
| Dessert                    | Fruit  | Yaourt bio                             | Gâteau chocolat                                  | Glace   |



Le Principal,  
Anne Sophie DEGERT

La gestionnaire,  
M.H.DAHU

