

MENUS CANTINE SCOLAIRE

GROUPES SCOLAIRES LÉON BLUM, LONG JARDIN & CHEMIN VERT



SEMAINE DU 2 AU 3 SEPTEMBRE 2021			
		<p>JEUDI 2 SEPTEMBRE</p> <p>Macédoine de légumes Pâtes Sauce tomates Nuggets de volailles Compote de pommes</p>	<p>VENDREDI 3 SEPTEMBRE</p> <p>Thon et ½ œuf mayonnaise Filet de poisson blanc Riz Poêlée villageoise Sauce beurre blanc Fromage portion Fruit</p>
SEMAINE DU 6 SEPTEMBRE AU 10 SEPTEMBRE 2021			
<p>LUNDI 6 SEPTEMBRE</p> <p>Salade de tomates Saucisse de Toulouse Purée Carottes Sauce fond de veau Salade de fruits</p>	<p>MARDI 7 SEPTEMBRE <i><u>Thème oriental</u></i></p> <p>Semoule Légumes coucous Boulette d'agneau Fromage portion Brownie chocolat</p>	<p>JEUDI 9 SEPTEMBRE</p> <p>Salade composée (thon, tomates, maïs) Pommes de terre Steak haché Sauce 3 poivres Fruit</p>	<p>VENDREDI 10 SEPTEMBRE <i><u>Menu végétarien</u></i></p> <p>Carottes râpées Nuggets de soja et blé Duo de légumes Riz Sauce végétale Yaourt Sojasun sucré</p>

*Nos menus sont étudiés par une diététicienne



Produits semi-élaborés
transformés en cuisine centrale



Fait maison



Producteurs locaux



Produits Bio

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Les menus sont disponibles sur le site www.stmartinleztatinghem.fr

MENUS CANTINE SCOLAIRE

GROUPES SCOLAIRES LÉON BLUM, LONG JARDIN & CHEMIN VERT



SEMAINE DU 13 AU 17 SEPTEMBRE 2021			
<p>LUNDI 13 SEPTEMBRE</p> <p>Salade fromagère (Édam et mimolette) Gratin dauphinois Cordon bleu de volaille de Licques (100% volaille) Fromage blanc et coulis de fruits rouges</p>	<p>MARDI 14 SEPTEMBRE</p> <p><u>Menu végétarien</u></p> <p>Œuf mimosa Semoule Courgettes et tomates Nuggets soja Sauce tomate Flan pâtissier</p>	<p>JEUDI 16 septembre</p> <p>Salade niçoise (Riz, tomates, thon, poivrons jaunes) Nuggets de filet de poulet Frites Fromage portion Ile flottante</p>	<p>VENDREDI 17 SEPTEMBRE</p> <p>Œufs et surimi Poisson pané Riz Ratatouille Fruit</p>
SEMAINE DU 20 AU 24 SEPTEMBRE 2021			
<p>LUNDI 20 SEPTEMBRE</p> <p>Spaghettis bolognaise Emmental râpé Compote de pommes</p>	<p>MARDI 21 SEPTEMBRE</p> <p>Haricots vert vinaigrette Taboulé maison Rissollette de veau Fromage portion Fruit</p>	<p>JEUDI 23 SEPTEMBRE</p> <p><u>Menu végétarien</u></p> <p>Tomates et maïs Blé aux légumes Omelette aux champignons Fromage portion Yaourt au chocolat</p>	<p>VENDREDI 24 SEPTEMBRE</p> <p>Salade verte Filet de poulet Sauce basquaise Pommes de terre Marbré au chocolat</p>

*Nos menus sont étudiés par une diététicienne



Produits semi-élaborés
transformés en cuisine centrale



Fait maison



Producteurs locaux



Produits Bio

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Les menus sont disponibles sur le site www.stmartinlezatinghem.fr



SEMAINE DU 27 SEPTEMBRE AU 1^{ER} OCTOBRE 2021

LUNDI 27 SEPTEMBRE	MARDI 28 SEPTEMBRE	JEUDI 30 septembre	VENDREDI 1 ^{ER} OCTOBRE
<p>Salade composée (thon, tomates et maïs) Pâtes Steak haché Sauce 3 poivres Petit pois et carottes Mousse au chocolat</p>	<p><u>Menu végétarien</u> Concombre sauce crème Fusilly Sauce méditerranéenne (Poivron, oignons, courgettes, thon) Fromage portion Tarte aux pommes</p>	<p>Salade fromagère Chipolatas de volaille Pommes de terre grenailles sautées Duo de carottes Sauce fond de veau et crème Yaourt aux fruits</p>	<p>Salade de tomates Poisson pané Carottes et Riz Sauce crème Fromage portion Fruit</p>

SEMAINE DU 4 AU 8 OCTOBRE 2021

LUNDI 4 OCTOBRE	MARDI 5 OCTOBRE	JEUDI 7 OCTOBRE	VENDREDI 8 OCTOBRE
<p>Salade piémontaise nature Saucisses de Toulouse et son jus Pommes de terre campagnardes Petits pois et carottes Fromage portion Fromage blanc saveur vanille</p>	<p><u>Menu végétarien</u> Salade fromagère (Dés edam et mimolette) Pané de fromage Pépites de lentilles corail et carottes Tarte au flan</p>	<p>Assortiment de charcuterie Filet mignon de veau Semoule ratatouille Sauce crème Yaourt au chocolat</p>	<p>Pizza royale (Blanc de dinde, sauce tomate, champignons, emmental) Riz Filet de saumon Sauce à l'oseille Fruit</p>

*Nos menus sont étudiés par une diététicienne



Produits semi-élaborés
transformés en cuisine centrale



Fait maison



Producteurs locaux



Produits Bio

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Les menus sont disponibles sur le site www.stmartinleztatinghem.fr