

Menu cantine scolaire de la Foye Monjault et de la Rochénard année 2021/2022

Du 2 septembre au 1 ^{er} octobre 2021			
Lundi 30	Mardi 31	Jeudi 2	Vendredi 3
		Tomates variétés anciennes mozza et basilic	Champignons crème ciboulette
		Haut de cuisse tandoori, semoule et coriandre	Roti de bœuf froid et ratatouille
		Tarte fine aux pommes	Fromage de chèvre frais
Lundi 6	Mardi 7	Jeudi 9	Vendredi 10
Concombre à l'aneth	Céleri branche, jambon, gruyère	Carotte rappée à l'orange	Salade coleslaw
Quiche lorraine maison + salade v	Navarin d'agneau et poêlée de courgettes	Brandade de poisson + salade v	Tarte fine façon tian
Fromage blanc	Yaourt de Pamplie	Compote de pêche	Semoule à la vanille
Lundi 13	Mardi 14	Jeudi 16	Vendredi 17
Céleri rémoulade	Melon au jambon de pays	Salade océane	Cheese burger maison et pommes darphin
Merlu, crème de moules et fondu de poireau	Sauté de volaille à la thaï et riz à la mélisse	Filet mignon de porc, crème de chorizo et haricots verts	Bûche de chèvre
Yaourt aux fruits	Orange pelée à vif	Riz au lait maison	Prunes
Lundi 20	Mardi 21	Jeudi 23	Vendredi 24
Rillettes de porc et cornichons	Betteraves et féta	Choux fleur sauce aurore	Colin meunière et boulgour aux petits légumes
Steacks hachés de veau et petits pois à la française	Brochettes de volaille et carottes à l'estragon	Roti de porc au jus de brocoli et à l'huile d'olive	Brie
Raisin	Gâteau maison	Yaourt lait 2 vaches	Salade de fruits
Lundi 27	Mardi 28	Jeudi 30	Vendredi 1 ^{er}
Feuilleté au fromage	Pastèque	Pâté de foie	Tartare de tomate et thon
Coquelet à l'origan et choux romanesco	Veau marengo et tagliatelles	Poulet sauté grand-mère, haricots beurres échalottes	Seiche à la provençale et riz sauvage
Glace	Faisselle aux fruits rouges	Poire	Tomme de Brulain
			Madeleine

*Sous réserve de modification

Sur l'ensemble des menus possible trace des 14 allergènes.

Nous travaillons au maximum avec des producteurs locaux en bio ,circuit court et raisonné.