

# Menu cantine scolaire de la Foye Monjault et de la Rochénard année 2022/2023

SEPTEMBRE			
		Jeudi 01	Vendredi 02
		tomates - mozzarella	concombres
		saucisses	cordon bleu
		coquillettes	haricots verts
		gâteau au chocolat	crème vanille
Lundi 05 Menu végétarien	Mardi 06	Jeudi 08	Vendredi 9
Melon	Pâté de campagne/cornichon	Salade colslow	Salade composée - gruyère
Cocotte d'aubergines aux pois chiches - riz	Émincé de poulet	Purée courgettes/pommes de terre	Poisson bordelais
	Macédoine de légumes	sauté d'agneau	Brocolis
Fromage	Yaourt fermier	Kiri	Fruit
Lundi 12	Mardi 13	Jeudi 15	Vendredi 16 menu végétarien
Rillettes de sardines	Céleri rémoulade	Concombres	Crêpe au fromage
Rissolette de porc	Spagettis à la bolognaise	Quiche aux lardons	Taboulé végétarien
Carottes Vichy	et gruyère rapé	Salade	Fruit
Flamby au caramel	Tarte aux pommes	Glace	
Lundi 19	Mardi 20	Jeudi 22	Vendredi 23
Rosette	Salade tomates feta	Surimis	Pastèque
Fish and chips	Rosbeef	Gratin de chou fleur	Oeuf dur
Haricots beurre	Pommes de terre sautées	Nuggets	Ratatouille et semoule
Fromage blanc	Fruit	Crème chocolat	Laitage
Lundi 26	Mardi 27	Jeudi 29	Vendredi 30 menu végétarien
Rillettes	Betteraves - dés de fromage	Salade verte et maïs	Marmite de lentilles - tomates
Rôti de dinde	Filet de poisson	Jambon blanc	Quinoa
Tomates provençales	Boulgour	Purée de carottes	Salade
Fromage	Mousse au chocolat	Semoule au lait	Yaourt fermier
Fruit			

Nous travaillons au maximum avec des producteurs locaux en bio, circuits courts et raisonnés

\*Sous réserve de modification

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

# Menu cantine scolaire de la Foye Monjault et de la Rochénard année 2022/2023

Du 03/10/22 au 21/10/22

Lundi 03	Mardi 04	Jeudi 06	Vendredi 07
Haricots verts en salade	Salade de maïs	Piémontaise	Salade de tomates
Boulettes de bœuf	Filet de poulet	Omelette au fromage	Rôti de porc
Pâtes	Gratin de courgettes	Salade	Mojettes
Yaourt fermier	Pana cotta aux fruits rouges	Fruit	Éclair au chocolat
Lundi 10	Mardi 11	Jeudi 13	Vendredi 14
Friand au fromage	Betteraves en vinaigrette	Rillettes de poisson	Avocat sauce cocktail
Steack haché de veau	Saumon sauce à l'oseille	Saucisses	Croque monsieur
Brocolis	Riz	Pommes boulangères	Salade
Fruit	Fromage blanc fermier	Laitage	Fruit
lundi 17	Mardi 18	Jeudi 20	Vendredi 21 Menu végétarien
Pâté de foie - cornichon	Céleri rémoulade	Potage de légumes	Salade de chou aux noix
Poisson pané	Pâtes à la carbonara	Pizza	Chili végétarien
Épinards à la crème	et gruyère	Salade	Riz
Madeleine	Fruit	Laitage	Yaourt fermier
Vacances			

\*Sous réserve de modification

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

Nous travaillons au maximum avec des producteurs locaux en bio, circuits courts et raisonnés.