

## Menus cantines RPI du Haut-Ciron du 02/09/2024 au 04/10/2024

lun. 2 sept.		Pêche au thon		Merlu meunière		Pdt vapeur		Petit suisse		Sablé de Retz	
mar. 3 sept.		Carottes râpées		Spaghetti bolognaise						Liégeois	
jeu. 5 sept.	V	Tomate mozzarella		Couscous végétarien						Raisin	
ven. 6 sept.		Melon		Rôti de bœuf		Pommes noisettes		Fromage blanc Nadège			
lun. 9 sept.		Taboulé		Boulettes d'agneau		Carottes vichy		Yaourt Nadège			
mar. 10 sept.		Tomate		pavé de hoki		Haricot blanc				Crème dessert	
jeu. 12 sept.		Melon		cuisse de pintade		Tomate provençale		Fromage 100>150		Gâteau Basque	
ven. 13 sept.	V	Œuf mimosa		Parmentier végétarien (lentilles)						Compote	
lun. 16 sept.		Betteraves cuites		Gigot d'agneau		Potatoas pops		Yaourt nature sucré			
mar. 17 sept.		Concombre / crème		Sauté de porc		Pâtes				Glace	
jeu. 19 sept.	V	Friand fromage		gratin brocoli/choux fleurs œuf dur				Fromage 100>150		Banane	
ven. 20 sept.		Salade de riz		Merlu meunière		Haricot vert				Raisin	
lun. 23 sept.		Macédoine		Saucisses		Purée		Fromage 100>150		Nectarine	
mar. 24 sept.	V	Salade composé		Purée pois chiche		Piperade		Chèvre		Semoule caramel	
jeu. 26 sept.		Tomate mozzarella		Sauté de Veau		Riz				Tarte au citron	
ven. 27 sept.		Salade de maïs / fromage		Aiguillettes poulet		Gratin courgette				Mirabelle	
lun. 30 sept.		Melon		Steack haché bœuf		Petit pois-carotte				Riz au lait	
mar. 1 oct.		Salade de haricots vert / fromage		filet de cabillaud		Semoule				Raisin	
jeu. 3 oct.		Carottes râpées		Burger de veau		Potatoas pops		Fromage 100>150		Compote	
ven. 4 oct.	V	Betteraves cuites		Flan de polenta aux légumes				Fromage >150		Pêche	

Pêche durable

Produit Bio

Produit label

Mention valorisante

AOP/AOC/IGP

Fait maison