

Menus cantines RPI du Haut-Ciron DU 07/10/24 AU 22/11/24

lun. 7 oct.		Tomate		Merlu meunière		Purée pois cassés				Yaourt fruit	
mar. 8 oct.		Salade de riz		Cuisse de canard gras fraîche		Haricots vert		Fromage >150		Pomme	
jeu. 10 oct.		Carottes râpées		Moussaka				Riz au lait		Sablé de Retz	
ven. 11 oct.	V	Salade endive / croûton / fromage		Couscous végétarien						Éclair	

lun. 14 oct.		Jambon beurre		Rôti de bœuf		Carottes vichy		Yaourt Nadège			
mar. 15 oct.	V	Tomates		Gratin courgette		Lentilles		Fromage >150		Tarte chocolat	
jeu. 17 oct.		Pêche au thon		Cabillaud		Ebly		Fromage blanc Nadège			
ven. 18 oct.		Concombre		Tagliatelle carbonara						Crème caramel	

BONNES VACANCES

lun. 4 nov.		Salade de pâtes		Pavé de Hoki		Épinard à la crème		Chèvre		Banane	
mar. 5 nov.		Potage		Rôti de porc		Purée de carottes				Flamby	
jeu. 7 nov.		Betteraves cuites		Gigot d'agneau		Pomme dauphine		Yaourt nature sucré			
ven. 8 nov.	V	Friand fromage		Omelette pdt		Salade verte		Fromage 100>150		Orange	

lun. 11 nov.		FÉRIÉ									
mar. 12 nov.	V	Macédoine mayonnaise		Pizza végétarienne / salade verte				Compote		Sablé de Retz	
jeu. 14 nov.		Carottes râpées		Sauté de veau		Semoule		Fromage 100>150		Mousse au chocolat	
ven. 15 nov.		Potage vermicelle		Aiguillette poulet panés		Haricots beurre		Fromage blanc Nadège / fruit			

lun. 18 nov.		Potage vermicelle		Pot-au-feu et ses légumes				Yaourt nature sucré			
mar. 19 nov.		Carottes râpées		Merlu meunière		Lentilles corail		Fromage 100>150		Flan pâtissier	
jeu. 21 nov.		Concombre		Saucisse		Potatos pops		Fromage 100>150		Salade de fruit frais	
ven. 22 nov.	V	Potage		Lasagnes légumes / salade verte						Banane	

Pêche durable		Produit Bio		Produit label		Mention valorisante		AOP/AOC/IGP		Fait maison	
---------------	--	-------------	--	---------------	--	---------------------	--	-------------	--	-------------	--