



MENU DU MOIS DE SEPTEMBRE 2023



Bonne rentrée des classes !!!

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>4</p> <ul style="list-style-type: none">- Concombre à la crème - Steak haché- Frites- Camembert - Crème vanille 	<p>5</p> <ul style="list-style-type: none">- Salade piémontaise- Cuisse de poulet- Ratatouille - St Paulin - Glace	<p>6</p> <ul style="list-style-type: none">- Radis beurre- Omelette pomme de terre oignons- St Nectaire - Yaourt framboise 	<p>7</p> <ul style="list-style-type: none">- Carottes rapées - Filet poisson pané- Coquillettes - St Moret- Pêche	<p>8</p> <ul style="list-style-type: none">- Salade de perles au chorizo- Rôti de porc sauce charcutière- Poelée forestière- Ste Maure- Pamplemousse au sirop
<p>11</p> <ul style="list-style-type: none">- Melon- Chipolata- Lentilles paysannes - Brie - Flamby 	<p>12</p> <ul style="list-style-type: none">- Tomates vinaigrette- Quiche aux petits légumes - Salade verte- Tomme grise - Banane	<p>13</p> <ul style="list-style-type: none">- Chou blanc- Sauté de porc au chorizo- Pomme de terre vapeur- Tomme blanche- Raisin blanc	<p>14</p> <ul style="list-style-type: none">- Œuf Mayo- Sauté de poulet au curry- Riz à l'espagnol- Emmental - Youart aux fruits 	<p>15</p> <ul style="list-style-type: none">- Taboulé- Marée fraîche sauce oseille- Haricots verts - St Albray- Flan
<p>18</p> <ul style="list-style-type: none">- Coleslaw- Spaghetti bolognaise végétale- Emmental - Mini tropézienne 	<p>19</p> <ul style="list-style-type: none">- Terrine de lapin- Grignotte de poulet- Purée de carottes- Bleu de Causse- Melon	<p>20</p> <ul style="list-style-type: none">- Museau de porc- Steak haché- Frites- Brie - Glace	<p>21</p> <ul style="list-style-type: none">- Concombre vinaigrette - Rôti de porc sauce moutarde à l'ancienne- Petits pois carottes- St Nectaire- Crème au chocolat 	<p>22</p> <ul style="list-style-type: none">- Carottes rapées - Brandade de morue- Salade verte- Pont l'évêque- Poire au sirop
<p>25</p> <ul style="list-style-type: none">- Salade de perles au thon- Escalope de dinde sauce normande- Poelée lyonnaise- Ste Maure- Mousse framboise	<p>26</p> <ul style="list-style-type: none">- Rosette- Blanquette de veau au cidre- Riz pilaf- Camembert - Raisin blanc 	<p>27</p> <ul style="list-style-type: none">- Chou rouge- Dos de Colin sauce crevette- Riz sauvage- St Paulin- Liégeois chocolat 	<p>28</p> <ul style="list-style-type: none">- Betterave pomme- Bœuf bourguignon- Tortis- Ste Maure- Tarte grillée aux abricots	<p>29</p> <ul style="list-style-type: none">- Salade composée (tomates - concombres - maïs-œufs durs)- Couscous végétal aux boulettes tomates basilic- Brie - Millefeuille

Produits biologiques ou à base de produits biologiques

A savoir : Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements.
Tous les plats sont préparés sur place par notre chef cuisinier aidé de son agent qualifié de restauration.

Cantine Scolaire des Ecoles Publiques - Groupe Scolaire Jean Guéhenno - Rue du bois des plantes 37260 Artannes-sur-Indre : assocantineartannes@gmail.com