



MENU DU MOIS DE OCTOBRE 2023

Menus à thème du mois : Semaine du goût - Menu Rose

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<ul style="list-style-type: none">-Salade de tomates-Tête de filet mignon au curry-Gratin de chou fleur 2 <ul style="list-style-type: none">-St Paulin -Riz au lait	<ul style="list-style-type: none">-Salade piémontaise-Poisson pané-Haricots verts 3 <ul style="list-style-type: none">-Emmental -Crème caramel	<ul style="list-style-type: none">-Chou blanc vinaigrette-Manchons de canard confits-Pommes de terre rissolées 4 <ul style="list-style-type: none">-Ste Maure-Pomme	<ul style="list-style-type: none">-Terrine de filet de saumon à l'oseille-Tomate farcie 5 <ul style="list-style-type: none">-Riz pilaf-Brie -Raisin	<ul style="list-style-type: none">-Œuf mayo-Steak végétal-Lentilles 6 <ul style="list-style-type: none">-Ste Maure-Gâteau yaourt
<ul style="list-style-type: none">-Saumon Fumé-Poutine-Poire au sirop d'érable 9	<ul style="list-style-type: none">-Salade de concombre à la feta-Souvlakia de poulet au citron-Riz safrané 10 <ul style="list-style-type: none">-Yaourt grec sur lit de fruit	<ul style="list-style-type: none">-Carottes rapées-Spaghetti bolognaise végétale-Gorgonzola 11 <ul style="list-style-type: none">-Tiramisu	<ul style="list-style-type: none">-Salade carnaval-Fejoada brésilienne-Ananas au Sirop 12	<ul style="list-style-type: none">-Salade de tomates-Paëlla à la Valenciana-Orange 13
<ul style="list-style-type: none">-Salade coleslaw-Raviolis au bœuf-St Albray 16 <ul style="list-style-type: none">-Flamby 	<ul style="list-style-type: none">-Champignons fines herbes-Tartiflette végétale-Salade verte 17 <ul style="list-style-type: none">-Salade de fruits	<ul style="list-style-type: none">-Museum de porc-Parmentier de bœuf 18 <ul style="list-style-type: none">-Camembert -Crème vanille 	<ul style="list-style-type: none">-Salade coleslaw rose-Dos de colin sauce crustacés 19 <ul style="list-style-type: none">-Riz pilaf-Brie -Mousse framboise	<ul style="list-style-type: none">-Taboulé-Brochette de mini saucisse et merguez-Ratatouille-Camembert-Kiwi 20



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