



Menu de la cantine



SEMAINE du 14 octobre au 18 octobre 2024

Plat fait maison. C'est un plat entièrement fait et transformé sur place à partir de produits bruts.

Produits locaux surbrillance jaune



Produits « Bio »

Lundi

Concombre à la crème

Rôti de porc

Haricots verts

Mambois

Crème pâtissière au chocolat

Mardi

Menu végétarien

Taboulé

Lasagnes chèvre, épinard



Carte Catin



Les pommes de terre, carottes, poireaux et oignons sont issus de l'agriculture biologique.



Toutes les viandes de bœuf sont d'origine française.

Jeudi

Pauçisson à l'ail

Poulet

Frites

Saint Nectaire

Compote



Vendredi

Palade verte, tome

Queue de lotte à l'américaine

Riz

Liégeois au chocolat

Les menus peuvent être modifiés en fonction des imprévus.



