



CARBON BLANC

Menus du 05/10/2020 au 09/10/2020



Menu de la semaine

Lundi

Carottes râpées BIO aux raisins



Filet de lieu au citron

Ratatouille et
et semoule



Coulommiers

Eclair au chocolat

Goûter

Fromage blanc
Fruit frais

Mardi

Terrine de légumes



Chili sin carne (haché végétal)



Riz créole



Petit suisse sucré

Fruit frais

Goûter

Fromage
Compote

Mercredi

Tomate

Rôti de bœuf vbf
sauce barbecue

Pommes de terre Caldeirada
(pommes de terre, oignons,
poivrons)

Mimolette

Ile Flottante

Goûter

Pain chocolat tablette
Lait vanille

Jeudi

***** Les pas pareilles*****

Concombres sauce fromage
blanc

Nuggéts de poulet

Coquillettes
sauce betteraves
(+ E râpé)

Emmenthal

Ananas au sirop

Goûter

Petit suisse
Fruit frais

Vendredi

Saucisson à l'ail cornichons
* Galantine de volaille

Poisson meunière

Purée de potiron

Yaourt aromatisé

Fruit frais

Goûter

Petit beurre
Fromage blanc

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille



Plat végétarien



Plat du chef



Label rouge



CARBON BLANC

Menus du 12/10/2020 au 16/10/2020

La fête des pommes



Menu de la semaine

Lundi

Betteraves
aux pommes

 Bifteak haché de bœuf
charolais

 **ketchup pomme**

Macaroni

 Cantal AOP

Fruit annuel

Goûter

Yaourt
Compote

Mardi



Salade verte BIO et croûtons

Vinaigrette au cidre



**Carnard'mentier
aux 2 pommes**

brie

Mousse au chocolat au lait

Goûter

Fromage blanc
Fruit frais

Mercredi

**Panais rémoulade aux
pommes**



Fondant au fromage de
brebis

Petit suisse sucré



Pomme au four et gelée
de coing

Goûter

Madeleine
Flan caramel

Jeudi

Tomate mozzarella

Sauté de bœuf charolais
à la hongroise

Duo de carottes oranges et
jaunes persillées

Saint Morêt



Gâteau aux pommes

Goûter

Chocolat tablette
Petit suisse

Vendredi

Rillettes
de thon du chef

Rôti de porc au curry
* Rôti de dinde

Confit de chou rouge aux pommes
et riz

Yaourt aromatisé

Fruit de saison

Goûter

Fromage
Compote

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille



Charolais



Label rouge



Plat du chef



Plat végétarien



CARBON BLANC

Menus du 19/10/2020 au 23/10/2020

Vacances



Menu de la semaine

Lundi

Chou chinois
vinaigrette échalote



Poulet rôti



Poêlée d'automne



Coulommiers

Gaufre nappée
chocolat

Goûter

Pain au lait
Lait vanille

Mardi

Feuilleté au fromage

Jambon blanc
* Jambon de dinde

Purée de céleri

Fromage blanc

Fruit frais

Goûter

Pain beurre chocolat poudre
Yaourt aromatisé

Mercredi

Macédoine de légumes
mayonnaise



Falafels BIO
sauce tomate

Fusilli
E râpé

Tomme blanche

Assiette de fruits

Goûter

Rochers coco
Petit suisse

Jeudi

 Potage paysan du chef

Poisson pané frais

Haricots verts persillés
Boullgour

Petit suisse aromatisé

Fruit frais

Goûter

fromage
Compote

Vendredi

Carottes râpées à l'ananas



Gardiane de bœuf

Pommes boulangères

Edam

Liégeois vanille

Goûter

Confiture
Fruit frais

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille



Charolais



Plat du chef



Plat végétarien



Label rouge



CARBON BLANC

Menus du 26/10/2020 au 30/10/2020

Vacances



Menu de la semaine

Lundi

 Potage Choisy du chef



Boulettes de mouton
sauce charcutière



Riz



Yaourt aromatisé

Fruit annuel

Goûter
fromage
Compote

Mardi

Chou fleur tomate
et maïs



Omelette sauce basquaise

Frites

Saint Nectaire AOP

Fruit frais

Goûter
pâte à tartiner
Yaourt

Mercredi

Salade verte aux oignons frits
Vinaigrette au miel



Rôti de boeuf VBF

Petits pois mijotés



Brie



Smoothie pomme
Banane

Goûter
Brioche
Fromage blanc

Jeudi

Crêpe au fromage



Escalope de volaille
au jus

Epinards en branche
béchamel

Camembert

Fruit frais

Goûter
chocolat tablette
Flan vanille

Vendredi

Menu orange

Carottes bâtonnets sauce
ciboulette



Filet de merlu sauce
aux agrumes



Purée de courge butternut BIO

Saint Paulin



 Cake chocolat et
Mandarine

Goûter
Petit suisse
Orange

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille



Charolais



Plat du chef



Plat végétarien



Label rouge