



CARBON BLANC

Menus du 07/06/2021 au 11/06/2021



Menu de la semaine

Lundi

Taboulé



Omelette et fromage râpé

Epinards béchamel

Tomme noire

Fruit frais

Goûters

Mardi

Crêpe au fromage



Jambon blanc
* Jambon de dinde

Carottes

Petit fromage frais aux fruits

Fruit frais

Goûters

Mercredi

Concombres vinaigrette sauce
fromage blanc



Rôti de veau au romarin

Pâtes
Emmenthal râpé

Tomme blanche

Pêche au sirop

Goûters

Jeudi

****Au revoir aux grands****

Melon

Hot dog
* Saucisse de volaille

Chips

Fraidou

Brownie

Goûters

Vendredi

Salade florida



Poisson pané citron

Poêlée d'été
(duo de courgettes, haricot plat et
maïs) et pommes de terre



Mimolette

Lacté saveur vanille
nappé caramel

Goûters

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille



Charolais



Label rouge



Plat du chef



Plat végétarien

CARBON BLANC

Menus du 14/06/2021 au 18/06/2021



Menu de la semaine

Lundi

La fête des fruits et légumes frais

Tomate, mozzarella
vinaigrette balsamique

 Gardiane de bœuf


Duo de carottes jaune et orange
et blé


Fromage blanc nature
Coulis fraise et menthe du chef

Gaufre poudrée

Goûters

Mardi

La fête des fruits et légumes frais

Tranche de pastèque

 Dauphinois de courgettes
au basilic


Cantal AOP


Compote de pêches
allégée en sucre

Goûters

Mercredi

La fête des fruits et légumes frais

Rillettes de canard du chef


Poulet tandoori


Riz semi-complet
de camargue


Camembert


Fraises
et crumble

Goûters

Jeudi

La fête des fruits et légumes frais

 Taboulé BIO


Moussaka aux courgettes
(boeuf charolais) du chef


Petit Moulé


Smoothie abricot pomme
banane du chef

Goûters

Vendredi

La fête des fruits et légumes frais

Concombres tsatziki


Filet de colin sauce tomate

Pommes de terre caldeirada
(p de terre, oignons et poivrons)


Yaourt nature sucré


Assiette de fruits frais
et copeaux de chocolat noir

Goûters

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille



Plat du chef



Plat végétarien



Label rouge



CARBON BLANC

Menus du 21/06/2021 au 25/06/2021



Menu de la semaine

Lundi

Melon vert

Riz BIO façon cantonnais
et sauce tomate



Petit Cotentin

Cocktail de fruits

Goûters

Mardi

Salade de pommes de terre

Cordon bleu de volaille

Petits pois mijotés

Petit fromage frais sucré

Fruit frais

Goûters

Mercredi

Salade iceberg et oignons frits

Sauté de porc sauce caramel
* Sauté de dinde

Haricots verts et boulgour

Emmental

Mousse au chocolat
au lait

Goûters

Jeudi

Saucisson à l'ail
et cornichon
* Galantine de volaille

Rôti de bœuf au jus

Pâtes
Emmental râpé

Fromage blanc aromatisé

Fruit frais

Goûters

Vendredi

****Les Pas pareilles****

Tranche de pastèque

Carmentier de poisson

Carré

 Clafoutis myrtille
du chef

Goûters

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille



Charolais



Plat du chef



Plat végétarien



Label rouge



CARBON BLANC

Menus du 28/06/2021 au 02/07/2021



Menu de la semaine

Lundi

Concombre en cubes



Nuggets de blé

Ratatouille et riz

Saint Môret

Ile flottante

Goûters

t

Mardi

Amuse-bouche: Pois chiche vinaigrette mangue

Haricots verts et maïs

Colin sauce marseillaise

Pommes de terre persillées

Tomme blanche

Fruit frais

Goûters

Mercredi

Cœuf dur
Mayonnaise

Braisé de volaille
vallée d'Auge

Pâtes
Emmenthal râpé

Yaourt aromatisé

Fruit frais

Goûters

Jeudi

Cours'law



Rôti de veau

Chou fleur persillé

Saint Nectaire

Tarte au chocolat
du chef

Goûters

Vendredi

Taboulé

Poisson meunière

Poêlée de légumes d'été

Petit suisse sucré

Fruit frais

Goûters

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille



Charolais



Plat du chef



Plat végétarien



Label rouge



CARBON BLANC

Menus du 05/07/2021 au 06/07/2021



Menu de la semaine

Lundi

Betteraves (ST)



Raviolis (ST)

Salade verte



Camembert



Compote (ST)

Goûters

Mardi

Melon



Jambon blanc
* Jambon de dinde



Chips

Saint Bricte

Liégeois vanille

Goûters

Mercredi



Jeudi



Vendredi

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille



Charolais



Plat du chef



Plat végétarien



Label rouge