



CARBON BLANC

Menus du 04/10/2021 au 08/10/2021



Menu de la semaine

Lundi

Crêpe au fromage



Emincé de porc façon fermière
* Emincé de dinde

Haricots verts et haricots beurre
persillés



Mimolette

Fruit frais

Goûter

Mardi

Concombres en cubes



Chili sin carne

Riz

Vache qui rit

Flan saveur vanille

Goûter

Mercredi

Tomate



Sauté de bœuf charolais
sauce hongroise

Semoule

Coulommiers



Purée tous fruits du chef

Goûter

Jeudi

*** Les pas pareilles***

**Carottes râpées vinaigrette
aux fruits de la passion**



Poisson meunière

Purée d'épinards



Tomme grise



Mix lait chocolat du chef

Goûter

Vendredi

Rillettes de sardines du chef
Pain navette



Carbonara
* Carbonara de dinde



Pâtes semi complètes BIO
Emmenthal râpé

Petit fromage frais aux fruits

Fruit frais

Goûter

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille



Plat végétarien



Plat du chef



Label rouge



CARBON BLANC

Menus du 11/10/2021 au 15/10/2021

Les trésors de France



Menu de la semaine

Lundi

Betteraves
aux pommes



Escalope de dinde
Sauce aux pruneaux d'Agen



Pommes noisettes



 Cantal AOP

Cocktail de fruits au sirop

Goûter

Mardi

Salade de riz de Camargue
(mimolette et pesto)



Bifteak haché de bœuf
Charolais sauce provençale



Haricots verts

Yaourt sucré

Fruit frais

Goûter

Mercredi

Céleri rémoulade



Rôti de veau BIO

Purée façon truffade

Saint Morêt

Crème dessert vanille

Goûter

Jeudi

Salade verte et oignons
frits



Crousti fromage

**Chou fleur et pommes
de terre béchamel**



Camembert



Banane et chantilly

Goûter

Vendredi



Tomate vinaigrette
au vinaigre de cidre



Filet de colin sauce crème aux
herbes

Bâtonnets de carottes et pâtes
Emmenthal râpé

Petit suisse



**Cake aux châtaignes
du chef**

Goûter

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille



Charolais



Label rouge



Plat du chef



Plat végétarien



CARBON BLANC

Menus du 18/10/2021 au 22/10/2021



Menu de la semaine

Lundi

Saucisson à l'ail
• galantine de volaille



Poulet rôti au jus



Riz créole



Yaourt sucré

Fruit frais

Goûter

Mardi

Salade coleslaw

Poisson pané frais



Purée de pommes de terre

Camembert

Lacté vanille nappé caramel

Goûter

Mercredi

Friand au fromage

Jambon blanc
* Jambon de dinde

Petits pois mijotés

Fromage blanc sucré

Assiette de fruits

Goûter

Jeudi

Radis beurre



Omelette sauce tomate
(sauce à part)

Pâtes
Emmenthal râpé

Tomme noire



Purée de pommes
du chef

Goûter

Vendredi

*** Amuse-bouche :
mini épi de maïs

Salade d'automne
(salade verte, pomme, noix et
croûtons)

Rôti de bœuf VBF au jus

Gratin de brocolis

Fraidou

Gaufre nappée chocolat

Goûter

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille



Charolais



Plat du chef



Plat végétarien



Label rouge



CARBON BLANC

Menus du 25/10/2021 au 29/10/2021

Vacances



Menu de la semaine

Lundi

Pomelos au sucre



Beignets de mozzarella

Blé façon pilaf

Brie

Crème dessert vanille

Goûter

Mardi

 Potage de légumes variés du chef

Filet de lieu façon niçoise

Semoule

Petit moulé

Fruit frais

Goûter

Mercredi

Tomate et maïs



Boulettes de bœuf charolais
sauce charcutière

Courgettes et riz

Saint Nectaire AOP

Ile flottante

Goûter

Jeudi

Salade de lentilles

Rôti de porc aux oignons
* Rôti de dinde

Haricots verts

Yaourt aromatisé

Fruit frais

Goûter

Vendredi

Menu orange

Carottes râpées sauce
ciboulette

Sauté de bœuf sauce cantadou
agrume potiron



Purée de courge butternut BIO

Mimolette



Cake chocolat épicé

Goûter

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille



Charolais



Plat du chef



Plat végétarien



Label rouge