

Cantine Municipale de Saint Gérard du 2 septembre au 4 octobre 2019

semaine 1	<u>lundi 02/09</u>	<u>mardi 03/09</u>	<u>jeudi 05/09</u>	<u>vendredi 06/09</u>
ENTREE	Melon	Friand	Tomates cerise	Salami /cornichons
VPO	Boulettes de Bœuf	Dos de cabillaud sauce citron	Couscous d' Agneau et merguez	Blanc de poulet rôti
ACCOMP	Pommes de terre rissolées	Duo haricots verts et beurre	semoule de blé	Ratatouille / Pâtes
PRODUIT LAITIER	Gruyère	Fromage blanc nature sucré	Brie	Yaourt aux fruits
DESSERT	Glace	Prune	Liégeois chocolat ou vanille	Biscuit sec

semaine 2	<u>lundi 09/09</u>	<u>mardi 10/09</u>	<u>jeudi 12/09</u>	<u>vendredi 13/09</u>
ENTREE	Flammekueche	Carottes râpées et raisin	Riz au crabe maison	Tomates, concombre et fromage
VPO	Rôti de Porc	Courgettes farcies maison	Sauté de Veau à l'indienne	Poisson frais en sauce
ACCOMP	Pépinettes - lentilles corail tomates	Flageolets	Jardinière de légumes	Pomme de terre vapeur
PRODUIT LAITIER	Vache qui rit	1 petit suisse nature	Plateau de fromages	
DESSERT	Fruit de saison	Cocktail de fruits	Fruit de saison	Beignet

semaine 3	<u>lundi 16/09</u>	<u>mardi 17/09</u>	<u>jeudi 19/09</u>	<u>vendredi 20/09</u>
ENTREE	Melon	Terrine	Betteraves rouges vinaigrette	Tomates et surimi
VPO	Joue de porc en sauce	Dos de colin sauce hollandaise	Curry d'Agneau	Omelette aux lardons et ses champignons
ACCOMP	Purée pomme de terre et carottes	Julienne de légumes et riz	Semoule	Haricots verts à la provençale
PRODUIT LAITIER	Tomme noire	Fromage blanc à la vanille	Saint Nectaire	Yaourt nature sucré
DESSERT	Compote sans sucre ajouté		Fruit de saison	Pancake confiture

semaine 4	<u>lundi 23/09</u>	<u>mardi 24/09</u>	<u>jeudi 26/09</u>	<u>vendredi 27/09</u>
ENTREE	Mini pizza	Melon	Salade piémontaise	Carottes et céleri rapés + fromage
VPO	Pâtes à la bolognaise	Sot-l'y-laisse de dinde	Tomates farcies	Poisson frais en sauce
ACCOMP	Salade verte	Lentilles à la payanne	Blé	Riz cantonnais maison
PRODUIT LAITIER	Gruyère	Petit suisse aux fruits	Camembert	
DESSERT	Fruits de saison	Compote	Fruit de saison	Gâteau Hawaïen maison

semaine 5	<u>lundi 30/09</u>	<u>mardi 01/10</u>	<u>jeudi 03/10</u>	<u>vendredi 04/10</u>
ENTREE	Betteraves rouges et 1/2 œuf	Melon	Rosette	Tomates / maïs
VPO	Blanquette de Veau	Poisson pané	Paupiette de Porc	Bœuf carottes
ACCOMP	Pomme de terre	Brunoise à la provençal Pépinettes/pois cassés basilic	Pâtes	Flan de courgettes maison
PRODUIT LAITIER	Cantal	Fromage blanc aux fruits	Gouda	
DESSERT	Fruit de saison	Biscuit	Fruits de saison	Tarte aux pommes

Viande bovine française

Fruits : pêche, nectarine, raisin, prune, poire, pomme

Poisson frais suivant arrivage.

SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

Allergènes :

Tous les poissons * P

Toutes les viandes si liées * G

Tous les produits laitiers (fromage, yaourt...) * L

Tous les gâteaux : L,G,O

Féculents (pâtes, semoule, blé) * G

Vinaigrette (si « faite maison ») : Mo,Su