

Cantine Municipale de Saint Gérard du 3 sept. au 5 octobre 2018

semaine 1	<u>lundi 03/09</u>	<u>mardi 04/09</u>	<u>jeudi 06/09</u>	<u>vendredi 07/09</u>
ENTREE	Pastèque/melon	Mini semoussa au bœuf	Tomates cerise et raisin (fruit)	Salami cornichons
VPO	Bœuf à la provençale	Filet de colin ou lieu sauce dieppoise	Tagine d'agneau	Paëlla au poulet
ACCOMP	Pomme de terre	Brunoise de légumes	Semoule Bio	Riz et Légumes
PRODUIT LAITIER	Gruyère ou Emmental	Fromage blanc	Cantal	Fromage blanc aux fruits
DESSERT	Compote de pomme + mini muffins	Prune(s)	Yaourt nature	

semaine 2	<u>lundi 10/09</u>	<u>mardi 11/09</u>	<u>jeudi 13/09</u>	<u>vendredi 14/09</u>
ENTREE	Friand au fromage	Melon	Taboulé maison (concombre, tomates)	Tomates cerise + dés fromage (gruyère/mimolette)
VPO	Sauté de Porc basquaise	Courgettes farcies	Sauté de Veau aux olives	Poisson frais
ACCOMP	Brocolis bio et blé	Haricots blancs	Gratin choux fleurs et Romanesco	Pomme de terre
PDT LAITIER	Tomme noire	Petit suisse nature	Plateau de fromages	
DESSERT	Raisin	Compote ananas	Fruit de saison	Glace

semaine 3	<u>lundi 17/09</u>	<u>mardi 18/09</u>	<u>jeudi 20/09</u>	<u>vendredi 21/09</u>
ENTREE	Pastèque/melon	Pâté de foie	Betterave rouges	Assortiment salades composées *
VPO	Joue de Porc sauce Madère	Dos de cabillaud à l'estragon	Sauté d'Agneau lait de coco et ananas	Œufs durs
ACCOMP	Riz	Julienne de légumes + p. terre vapeur	Semoule	Légumes
PRODUIT LAITIER	Edam	Fromage blanc à la vanille	Saint Moret	Flan à la vanille
DESSERT	Compote de poire		Raisin	Mini Cannelé

Assortiment salades composées : carottes râpées, tomates vinaigrette, taboulé, salade riz...

semaine 4	<u>lundi 24/09</u>	<u>mardi 25/09</u>	<u>jeudi 27/09</u>	<u>vendredi 28/09</u>
ENTREE	Quiche	Melon	Salade niçoise	Tomates cerise + Mimolette
VPO	Estouffade de Bœuf à la portugaise	Sot-l'y-laisse de dinde	Rôti de Porc au cumin	Lieu noir frais sauce Dugléré
ACCOMP	Légumes en piperade et pâtes	Lentilles	Duo de haricots verts et beurre	Pomme de terre vapeur
PRODUIT LAITIER	Carré frais	Petit suisse sucré	Comté	
DESSERT	Prune	Cocktail de fruits	Fruit de saison	Tarte aux poires

semaine 5	<u>lundi 01/10</u>	<u>mardi 02/10</u>	<u>jeudi 04/10</u>	<u>vendredi 05/10</u>
ENTREE	Macédoine de légumes	Carottes râpées + dés de gruyère	Terrine	Tomates cerise
VPO	Blanquette de Veau aux pruneaux	Poisson pané	Tomates farcies	Boulette de Bœuf
ACCOMP	Semoule de blé	Brocolis - Pomme de terre	Blé	Haricots beurre
PRODUIT LAITIER	St Paulin		Tomme blanche	Yaourt aromatisé
DESSERT	Fruit de saison	Liégeois chocolat	Fruit de saison	Cookie

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