



ECOLE DE CHAMPAGNAC

MENUS DE LA CANTINE

ANNEE SCOLAIRE 2022 – 2023



Septembre 2022

Lundi	Mardi	Jeudi 01	Vendredi 02
		Carottes râpées	Choux blanc vinaigrette, lardons
		Knack – frites	Cabillaud au four – petits légumes
		Yaourt	Fromage – fruit

Lundi 05	Mardi 06	Jeudi 08	Vendredi 09
Betteraves	Œuf mayonnaise	Melon	Rillettes
Pâtes Bolognaise	Roti de porc – purée de carottes	Gâteau de courgettes	Moules – frites
Glace	Fruit	Tarte aux poires	Yaourt aux fruits / fruit



Lundi 12	Mardi 13	Jeudi 15	Vendredi 16
Tomates	Taboulé	Pastèque	Pâté de foie
Steak haché – potatoes	Escalope de dinde – chou Romanesco	Parmentier de légumes	Steak de thon à la Provençale
Fromage blanc aux fruits rouges	Tarte aux fruits	Crème caramel	Fromage – fruit

Lundi 19	Mardi 20	Jeudi 22	Vendredi 23
Radis noirs vinaigrette	Céleri	Carottes	Jambon blanc
Filet de poulet à l'estragon – pâtes	Steak – haricots verts	Omelette aux herbes – salade	Poisson pané – riz
Yaourt à boire	Fromage – Flamby	Bavarois aux fruits rouges	Liégeois aux fruits / fruit



Lundi 26	Mardi 27	Jeudi 29	Vendredi 30
Asperges	Choux chinois	Concombre	Roulade pistache
Steak haché – frites	Blanquette de veau – riz	Pané aux fromages – salade	Filet de colin coco, curry – Ebly
Yaourt	Fromage – pêches au sirop	Tarte aux poires	Fromage – fruit

Octobre 2022

Lundi 03	Mardi 04	Jeudi 06	Vendredi 07
Coleslaw	Tomate	Chou-fleur vinaigrette	Rosette
Poulet grillé – PdT grenaille	Bœuf Bourguignon – pâtes	Lasagnes de légumes	Blanquette de poisson – Ebly
Yaourt	Fromage – poire au sirop	Cheesecake	Petit-Suisse / fruit

Lundi 10	Mardi 11	Jeudi 13	Vendredi 14
Artichaut	Betteraves	Carottes	Salami
Hachis Parmentier	Emincé de poulet au curry – gratin de chou-fleur	Tarte aux fromages	Saumon au beurre blanc – boulgour
Fromage – salade de fruits	Yaourt	Brownies	Fromage – fruit

Suivant approvisionnements.

Légende :  menu végétarien



et

Bon appétit !
Bonne rentrée !

