



ÉCOLE DE CHAMPAGNAC
MENUS DE LA CANTINE
ANNÉE SCOLAIRE 2022 – 2023



Octobre 2022

Lundi 17	Mardi 18	Jeudi 20	Vendredi 21
Céleri	Chou blanc – lardons	Tomates – Mozzarella	Pâté de campagne
Bœuf Bourguignon – pâtes	Côte de porc – haricots verts	Curry de légumes au lait de coco	Pavé de thon sauce soja – riz
Yaourt – pomme cuite	Fromage – compote de fraise	Tartelette au chocolat	Petit Suisse aux fruits

Novembre 2022

Lundi 07	Mardi 08	Jeudi 10	Vendredi 11
Endives aux noix	Radis	Concombre à la menthe	
Rougaille saucisse – riz	Steak haché – frites	Pizza aux fromages – salade	
Glace / fruit	Fromage – fruit	Pana cotta fruits rouges	

Lundi 14	Mardi 15	Jeudi 17	Vendredi 18
Chou rouge	Carottes	Betteraves	Rillettes
Bouchée à la reine – riz	Spaghetti Bolognaise	Hamburger végétarien – pommes de terre	Poisson pané – haricots verts
Yaourt à boire / fruit	Fromage – salade de fruits	Tiramisu	Fromage – fruit

Lundi 21	Mardi 22	Jeudi 24	Vendredi 25
Chou chinois	Sardines	Macédoine de légumes	Rosette
Chili con carne – riz	Rôti de porc – petits pois – carottes	Tarte aux fromages – salade	Cabillaud à la moutarde – Eibly
Fromage – fruit	Fromage – poire au chocolat	Bavarois aux fruits	Yaourt – fruits




Novembre – Décembre 2022

Lundi 28	Mardi 29	Jeudi 01 Déc.	Vendredi 02
Carottes	Œuf mayonnaise	Champignons aux fines herbes	Pâté de foie
Poulet rôti – frites	Couscous	Parmentier de légumes	Saumon au beurre blanc – tomate provençale
Petit Suisse – fruit	Fromage – salade de fruits	Fromage – tartelette aux noix	Fromage - fruit

Décembre 2022



Lundi 05	Mardi 06	Jeudi 08	Vendredi 09
Céleri	Coleslaw	Avocat	Roulade à la pistache
Saucisse – lentilles	Carbonate flamande – pommes de terre	Gâteau de pâtes aux légumes	Beignets de calamar – ratatouille
Fromage blanc et son coulis – fruit	Yaourt à boire	Fromage – œuf à la neige	Fromage – fruit

Lundi 12	Mardi 13	Jeudi 15	Vendredi 16
Chou blanc aux lardons	Thon	Repas de Noël 	Jambon
Cordon bleu – poêlé de légumes	Hachis Parmentier		Julienne – poêlé de légumes
Fromage – mousse au chocolat	Fromage – compote		Yaourt – fruit

Menu

*Assiette gourmande
(Foie gras et ses toasts, saumon fumé,
magret)*

Feuilleté de boudin blanc – pommes

Filet de bœuf aux herbes et sa sauce

Gratin dauphinois – poêlé de légumes

Plateau de fromages

Bûche maison

Suivant approvisionnements.

Légende :  menu végétarien



Bon appétit !

et



Bonnes Vacances