



ECOLE DE CHAMPAGNAC
MENUS DE LA CANTINE
ANNEE SCOLAIRE 2021 – 2022

Septembre 2021

Lundi	Mardi	Jeudi 02	Vendredi 03
		Betteraves aux pommes	Melon
		Raviolis aux épinards	Saumon au curry et aux blancs de poireaux
		Fromage – Liégeois	Fruit – Fromage

Lundi 06	Mardi 07	Jeudi 09	Vendredi 10
Salade de concombre à la menthe	Salade de tomate	Carottes vinaigrette	Rosette
Colombo de poulet aux légumes	Sauté de porc au basilic – haricots verts	Lasagnes de légumes	Dos de cabillaud au beurre blanc – riz
Fromage – Fruit	Compote	Tarte aux poires	Mousse au chocolat

Lundi 13	Mardi 14	Jeudi 16	Vendredi 17
Salade de chou chinois	Tomate – mozzarella	Surimi	Pâté de campagne
Sauté de dinde sauce chasseur – légumes	Hachis parmentier	Pâtes façon carbonara végétal	Poisson pané maison – riz
Fromage – Salade de fruits	Yaourt aux fruits	Panacotta aux fruits rouges	Crème dessert

Lundi 20	Mardi 21	Jeudi 23	Vendredi 24
Thon mayonnaise	Salade de tomate à la feta	Concombre	Pâté de foie
Filet de poulet au poivre vert – légumes	Roulé au fromage – salade	Omelette aux herbes - ratatouille	Bouché de fruits de mer – riz
Fromage – Banane au chocolat	Crème dessert	Tarte Tatin	Glace

Lundi 27	Mardi 28	Jeudi 30	Vendredi 01 / 10
Salade russe	Choux rouge	Carottes	Salami
Bœuf – carottes	Lasagnes	Gratin de courgettes	Filet de saumon sauce tartare chaude – blé
Fromage – Fruits	Poire au sirop	Flan au chocolat	Yaourt

Octobre 2021

Lundi 04	Mardi 05	Jeudi 07	Vendredi 08
Pomelos	Soupe (chaude ou froide suivant météo)	Choux blanc	Salade de cervelas
Poulet – frites	Steak haché – brocoli	Ebly aux petits légumes	Cassolette de la mer – riz
Fromage blanc aux fruits rouges	Fromage – Fruit	Bavarois aux fruits	Liégeois aux fruits

Lundi 11	Mardi 12	Jeudi 14	Vendredi 15
Betterave vinaigrette	Pastèque	Soupe	Salade de pommes de terre
Côte de porc – haricots verts	Couscous	Pizza aux fromages	Dorade – ratatouille
	Fromage – Fruit	Flamby	Tarte aux poires

Suivant approvisionnements.