



# ÉCOLE DE CHAMPAGNAC

## MENUS DE LA CANTINE

ANNÉE SCOLAIRE 2021 – 2022



### Octobre 2021

Lundi 18	Mardi 19	Jeudi 21	Vendredi 22
Céleri	Radis	Tomate	Rillettes
Tomate farcie – riz	Brandade de morue	Lasagne aux légumes	Lieu noir au beurre blanc – blé
Fromage – yaourt	Animation smoothies	Bavarois framboise – chocolat blanc	Fruit

### Novembre 2021



Lundi 08	Mardi 09	Jeudi 11	Vendredi 12
Salade d'endives	Quiche lorraine	Choux blanc	Soupe
Potée lorraine	Roti de porc aux pruneaux – légumes	Fallafels – haricots verts	Moules – frites
Crème dessert	Fromage – fruit	Panacotta aux fruits rouges	Flan


Lundi 15	Mardi 16	Jeudi 18	Vendredi 19
Surimi	Carottes	Tarte aux poireaux	Rosette
Wrap au poulet	Carbonate flamande – pâtes	Pâtes aux légumes	Dorade – ratatouille
Fromage – Banane au chocolat	Crème dessert	Tarte Tatin	Fromage – fruit

Lundi 22	Mardi 23	Jeudi 25	Vendredi 26
Carottes	Sardines	Terrine de légumes	Soupe
Poulet rôti – PdT sautées	Pizza – salade	Tartiflette	Cabillaud à la moutarde – riz
Yaourts aux fruits	Compote	Brioche	Fromage – fruit


### Décembre 2021

Lundi 29	Mardi 30	Jeudi 02 / 12	Vendredi 03
Chou-fleur vinaigrette	Macédoine de légumes	Soupe	Cervelas
Côtes de porc – choux rouge	Hamburger – frites	Raviolis aux légumes	Saumon – riz
Fromage blanc aux fruits rouges	Fromage – Fruit	Tarte sablée aux noix et caramel	Cocktail de fruits

Lundi 06	Mardi 07	Jeudi 09	Vendredi 10
Thon mayonnaise	Carottes	Choux blanc	Soupe
Emincé de bœuf Stroganoff	Blanquette de veau – riz	Omelette – ratatouille	Truite de mer – blé
Fruits au sirop	Fromage – Fruit	Crème dessert	Flan

Lundi 13	Mardi 14	Jeudi 16	Vendredi 17
Céleri	Asperges	Repas de Noël 	Soupe
Emincé de bœuf Stroganoff	Blanquette de veau – riz		Truite de mer – blé
Fruits au sirop	Fromage – Fruit		Flan

Suivant approvisionnements.

Légende :  menu végétarien



et

Bon appétit !

Bonnes vacances

