

# Menu cantine septembre 2021

	Du 2 au 3 septembre	Du 6 au 10 septembre	Du 13 au 17 septembre	Du 20 au 24 septembre
<b>Lundi</b>		Charcuterie au choix (viande mayennaise)  Filet de poisson meunière Petits pois, carottes  Glace	Tomate vinaigrette (bio et local)*  Sauté de bœuf au cidre (viande mayennaise) Coquille (bio et local)  Fromage Fruits au choix*	Salade de pâtes (bio) à l'italienne  Filet de poisson pané Jardinière de légumes*  glace
<b>Mardi</b>		Melon*  Chipolatas (viande mayennaise) Lentilles (bio et local)  Yaourt brassé aux fruits (bio et local)	Taboulé* (bio et local)  Roti de porc (viande mayennaise) Purée de pommes  Entremet vanille bio au lait de la ferme	Concombre à la crème * (bio et local)  Roulé de jambon blanc sauce champignons (viande mayennaise) Blé (bio)  Fromage bio d'Entrammes Fruits au choix*
<b>Mercredi</b>		Tomate mozzarella* (bio et local)  Escalope de dinde au paprika (viande mayennaise) Pâtes (bio et local)  Fruits au choix*	<b>Menu végétarien</b> Salade de riz*  Nuggets de blé Duo de haricots  Glace	Melon  Steack haché de bœuf (VBF) Flageolet  Clafoutis aux fruits*
<b>Jeudi</b>	Salade de riz au surimi *  Cordon bleu de dinde (VF) Haricots verts  Petit suisse	Pizza au jambon  Emincé de poulet à la crème (viande mayennaise) Carottes vichy (bio et local)  Camembert (bio et local) Fruits au choix*	Salade de blé (bio) niçois*  Pilon de poulet (viande mayennaise) Gratin de choux  Pâtisserie au choix	Tartine de rilette de maquereaux  Escalope de dinde (viande mayennaise) Crumble de courgettes, tomates et poivrons* (bio et local)  Fromage blanc sucré (bio et local)
<b>Vendredi</b>	Betteraves (bio) et emmental  Sauté de porc au curry (viande mayennaise) Riz (bio)  Fruits au choix*	<b>Menu végétarien</b> Concombre vinaigrette* (bio et local)  Boulette de soja sauce tomate Semoule (bio)  Mousse au chocolat	Salade de haricots verts*  Filet de poisson frais Sauce beurre citron Pommes de terre persillées* (bio et local)  Fromage Fruits au choix*	<b>Menu végétarien</b> Tomates vinaigrette* (bio et local)  Hachis végétarien façon Parmentier Salade verte* (bio et local)  Fromage Fruits au choix*

-Informations-

(\*) Signifie que des légumes et fruits frais de saison entrent dans la composition du plat.  
Les produits bio sont annoncés sous réserve d'un approvisionnement suffisant.  
Les légumes bio prévus au menu sont majoritairement cultivés en Mayenne.

Les plats proposés au restaurant scolaire sont susceptibles de contenir l'une des 14 substances répertoriées provoquant des allergies ou intolérances.