


# MENUS de la CANTINE







La  vous propose...

	LUNDI 13/11/23	MARDI 14/11/23	 JEUDI 16/11/23	VENDREDI 17/11/23
Semaine 46 	Velouté Dubarry Poisson Meunière Potatoes Fromage Fruits	Carottes râpées Rôti de Porc Petits Pois BIO Riz au lait	Salade de Quinoa BIO Quiche aux légumes BIO & Fromage Fruit de saison	Crudités BIO Sauté de Bœuf BIO Semoule Fromage Compote

	LUNDI 20/11/23	 MARDI 21/11/23	JEUDI 23/11/23	VENDREDI 24/11/23
Semaine 47 	Terrine de légumes Rôti de Bœuf Carottes braisées Semoule au lait	Céleri rémoulade Nuggets de blé Purée de Patates douces Fruit de saison	Salade verte Paëlla aux fruits de mer Tiramisu <i>Maison</i>	Soupe de légumes Pilons de poulet Haricots verts Fromage Fruit

	LUNDI 27/11/23	 MARDI 28/11/23	JEUDI 30/11/23	VENDREDI 01/12/23
Semaine 48 	Crudités BIO Parmentier de poisson Fromage BIO Banane BIO	Soupe de Potimarron Pizza au fromage & champignons Fruit de saison BIO	Salade verte BIO Mangue & Jambon Poulet au miel Petites-pois BIO à la menthe Riz au lait	Salade de blé Sauté de Veau BIO Haricots beurre Yaourt BIO aux fruits

	LUNDI 04/12/23	MARDI 05/12/23	JEUDI 07/12/23	 VENDREDI 08/12/23
Semaine 49 	Salade de pâtes au Pesto Bœuf Stroganoff Carottes BIO au curry Fromage Fruit de saison	Rosette Saumon à l'aneth Riz BIO pilaf Fromage BIO Compote	Chou BIO râpé Saucisse Lentilles Petit suisse sucré & Biscuits feuilletés	Velouté Dubarry Omelette au fromage Pommes rissolées Fruits de saison

	LUNDI 11/12/23	MARDI 12/12/23	 JEUDI 14/12/23	VENDREDI 15/12/23
Semaine 50 	Crudités BIO Boulettes de Bœuf Frites Fromage BIO Fruits au sirop	Salade verte BIO Rôti de Porc Blettes au jus Fromage Eclair au chocolat	Terrine de légumes Pané blé, épinards & fromage Epinards à la Béchamel Fruit de saison BIO	Taboulé Poisson au Chorizo Petits-pois BIO Fromage Kiwi

Les menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

[www.agap-pro.com](http://www.agap-pro.com)

Menus réalisés par votre Chef de Cuisine et une diététicienne diplômée

**agap'pro**

# MENUS de la CANTINE



La



vous propose...

	 <b>LUNDI</b> 18/12/23	<b>MARDI</b> 19/12/23	<b>JEUDI</b> 21/12/23	<b>VENDREDI</b> 22/12/23
Semaine 51 	Crudités BIO  Pâtes BIO à la Bolognaise végétale (lentilles corail, tomates & oignons)  Yaourt BIO à la vanille	Soupe de Pommes de Terre & Poireaux  Rôti de Veau  Chou-fleur en gratin Fruit de saison	<b>MENU DE NOËL</b>  Pizza au saumon  Cuisse de Pintade & Champignons frais  Pommes Dauphines  Moelleux au Chocolat <i>Maison</i> & Crème anglaise  	<b>MENU SURPRISE</b> & <i>Goûter de Noël</i>

	<b>LUNDI</b> 25/12/23	<b>MARDI</b> 26/12/23	<b>JEUDI</b> 28/11/23	<b>VENDREDI</b> 29/11/23
Semaine 52	<i>Vacances scolaires</i>	<i>Vacances scolaires</i>	<i>Vacances scolaires</i>	<i>Vacances scolaires</i>

Les menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

[www.agap-pro.com](http://www.agap-pro.com)

Menus réalisés par votre Chef de Cuisine et une diététicienne diplômée

**agap'pro**