

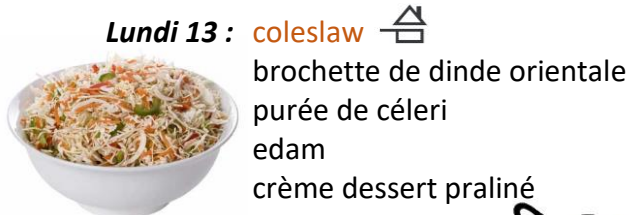



MENUS DU 13 SEPTEMBRE AU 10 OCTOBRE 2021

CANTINE ECOLES PUBLIQUES DE SANCERRE

Bon APPÉTIT!

Semaine du 13 au 19 septembre :




Lundi 13 : coleslaw 
brochette de dinde orientale
purée de céleri
edam
crème dessert praliné

Mardi 14 : salade composée
raviolis gratinés
Vache Qui Rit
fruit de saison



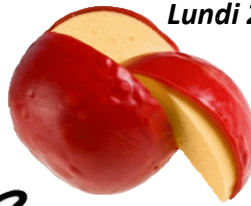
Jeudi 16 : céleri rémoulade
tomate veggie
blé
Kiri
fruit de saison





Vendredi 17 : terrine de légumes
dos de colin sauce du Chef 
brocolis
camembert
Paris-Brest




Semaine du 27 septembre au 3 octobre :



Lundi 27 : céleri râpé vinaigrette
dos de colin sauce du Chef 
blé à l'étuvée
edam
yaourt aromatisé

Mardi 28 : nems
émincé de porc au caramel 
nouilles chinoises
Saint-Morêt
fruit de saison



Jeudi 30 : brocolis sauce salade
hachis veggie 
salade verte
petit suisse
île flottante




Vendredi 1^{er} : concombre à la ciboulette
calamars à la romaine
riz à la tomate
Six de Savoie
ananas au sirop




Semaine du 20 au 26 septembre :

Lundi 20 : salade de pommes de terre
escalope de porc grillée
ratatouille
emmental
fruit de saison




Mardi 21 : méli-mélo céleri et carottes
blanquette de poisson 
riz
Rondelé
flan vanille en pot



Jeudi 23 : pâté en croûte
émincé de dinde au curry 
chou-fleur
Demi-sel
fruit de saison



Vendredi 24 : betteraves cubes
bœuf bourguignon 
macaronis
camembert
mousse au chocolat



Semaine du 4 au 10 octobre :

Lundi 4 : chou blanc mayonnaise
estouffade de bœuf charolais
quinoa
Rondelé
fruit de saison

Mardi 5 : tranche de surimi
sauté de poulet
chou-fleur persillé
camembert
flan nappé caramel



Jeudi 7 : salade de pois chiches
pané de blé
jeunes carottes
fromage blanc
fruit de saison



Vendredi 8 : salade composée
rôti de porc
macaronis
Tartare ail et fines herbes
millefeuille



VEGETARIEN

FAIT MAISON

LOCAL

(Sous réserve de modification de dernière minute)