



MENUS DU 7 NOVEMBRE AU 4 DECEMBRE 2022

CANTINE ECOLES PUBLIQUES DE SANCERRE

Bon APPÉTIT!

Semaine du 7 au 13 novembre :



Lundi 7 : pâté de campagne et cornichons
blanquette de dinde à l'ancienne
piperade
mimolette
liégeois vanille



Mardi 8 : salade des Indes
omelette
pommes boulangères
emmental
compote pomme / fraise



Jeudi 10 : concombre à la bulgare
paupiette de veau au jus
coquillettes
munster
éclair au chocolat



Semaine du 14 au 20 novembre :

Lundi 14 : betteraves vinaigrette
brochette de poisson pané
flageolets verts
Vache qui Rit
Mousse au chocolat



Mardi 15 : salade verte, croûtons et lardons
cordon bleu
poêlée de légumes verts
emmental
fruit de saison



Jeudi 17 : velouté de légumes
dahl végétarien
et sa garniture
fromage blanc
fruit de saison



Vendredi 18 : pâté en croûte
filet de hoki sauce du chef
pommes de terre sancerroises
mimolette
fruit de saison



VEGETARIEN

FAIT MAISON

LOCAL

Semaine du 21 au 27 novembre :



Lundi 21 : concombre échalote / vinaigrette
haché de veau grillé
écrasé de potiron
Saint Morêt
compote pomme / fraise

Mardi 22 : saucisson sec
paella au poulet
et sa garniture
cro'lait
yaourt nature



Jeudi 24 : salade d'agrumes
boulettes de blé façon thai
chou-fleur brisures
emmental
beignet à l'abricot



Vendredi 25 : carottes râpées vinaigrette
cheeseburger
potatoes
Saint Paulin
fruit de saison



Semaine du 28 novembre au 4 décembre :

Lundi 28 : saucisson à l'ail
filet de merlu sauce du chef
semoule de blé aux petits légumes
emmental
mousse au chocolat



Mardi 29 : betteraves mimosa
spaghettis bolognaise de lentilles
Saint Nectaire
beignet au chocolat



Jeudi 1^{er} : haricots verts en salade
tartiflette
salade verte
petit-suisse nature sucré
fruit de saison



Vendredi 2 : chou rouge vinaigrette
joue de porc confite
purée de pommes de terre
gouda
tarte aux pommes



(Sous réserve de modification de dernière minute)