







Cantine Municipale de Saint Gérand



du 9 Octobre au 24 Novembre 2023



semaine 1	<u>lundi 09/10</u>	<u>mardi 10/10</u>	<u>jeudi 12/10</u>	<u>vendredi 13/10</u>
ENTREE	Salami	Nems de légumes	Carottes / surimi rapés / vinaigrette	Choux Fleurs Vinaigrette
VPO	Jambalaya de poulet	Dos de loup de mer	Boulette d'agneau	Pané de blé / Tomates
ACCOMP	Riz / Poivrons / Tomates	Trio de légumes (Brocolis, carottes, choux fleurs)	 Semoule Bio	Mozzarella / Duo de haricots
PRODUIT LAITIER	Liégeois au chocolat	Fromage	 Vache qui rit Bio	Yaourt Keronan
DESSERT		Fruit	Sundae Vanille	Biscuit

semaine 2	<u>lundi 16/10</u>	<u>mardi 17/10</u>	<u>jeudi 19/10</u>	<u>vendredi 20/10</u>
ENTREE		Céleris / surimi rapés / vinaigrette	Potage potiron - châtaignes	Tartine au fromage
VPO	Pizza au fromage	Rougail saucisse	Sauté de veau	Cassoulet
ACCOMP	Salade	Riz Créole	 Purée de légumes verts / Carottes Bio	
PRODUIT LAITIER	Fromage Blanc sucré	Flan caramel	Fromage	
DESSERT			Donut d'Halloween	Glace

Taboulé

semaine 3	<u>lundi 06/11</u>	<u>mardi 07/11</u>	<u>jeudi 09/11</u>	<u>vendredi 10/11</u>
ENTREE	Coeur de palmier vinaigrette	Terrine	Bettraves rouges / Mimolette	Choux Fleurs Vinaigrette
VPO	Langue de boeuf sauce madère	 Lasagnes au thon maison	Couscous d'agneau et merguez	Omelette
ACCOMP	Pommes de terre / Champignons	Salade	Semoule	 Pepinette Bio / Salade
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage blanc aux fruits	Fromage	
DESSERT	Compote		Fruit de saison	 Gateau au yaourt maison

semaine 4	<u>lundi 13/11</u>	<u>mardi 14/11</u>	<u>jeudi 16/11</u>	<u>vendredi 17/11</u>
ENTREE	Pain Buns au fromage	Céleris / Maïs / Vinaigrette	Brocolis vinaigrette	 Taboulé maison
VPO	Boulettes de boeuf	 Tartiflette maison	Roti de dinde sauce champignons	Tagliatelles au saumon
ACCOMP	Riz Pilaf	Salade	Lentilles	Salade
PRODUIT LAITIER	Fromage		Petit suisse	
DESSERT	Fruit de saison	Glace	Cocktail de fruits	Brownies

semaine 5	<u>lundi 20/11</u>	<u>mardi 21/11</u>	<u>jeudi 23/11</u>	<u>vendredi 24/11</u>
ENTREE	Macédoine de légumes - 1/2 Oeuf	Carottes rapées	Salami	Chèvre chaud sur baguette
VPO	Blanquette de veau	Poisson pané	Filet Mignon de porc sauce cidre	 Pot au feu sauce gribiche maison
ACCOMP	Champignons / Carottes / Semoule	Riz Cantonais / Salade	Purée de légumes	
PRODUIT LAITIER	Fromage	Crème chocolat Keronan	Fromage	
DESSERT	Fruit	Biscuit	Fruit	 Gâteau poires chocolat maison

Viande bovine française

Fruits : raisins, pomme, poire, pêche

Poisson frais suivant arrivage.



Fait maison



SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

Repas sans viande

Allergènes :

Tous les poissons * P

Toutes les viandes si liées * G

Tous les produits laitiers (fromage, yaourt...) * L

Tous les gâteaux : L,G,O

Féculents (pâtes, semoule, blé) * G

Vinaigrette (si « faite maison ») : Mo,Su