

Cantine Municipale de POMPAIRE

Menus du mois de Septembre

SEMAINE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 1er au 05-sept	Concombres à la crème   Lasagnes aux épinards  Fromage blanc  Pêches au sirop Gâteau	Salade de pépinettes  Gourmet de colin Brocolis Fromage de chèvre  Fruit de saison	Tomates vinaigrette   Poulet à la crème  Purée  Yaourt nature sucré  Flan pâtissier maison 	Sardines à l'huile Estouffade de bœuf   Carottes   Carré bio   Fruit de saison  
Du 8 au 12-sept	Duo de carotte/céleri   Saumonette sauce citron  Riz basmati Fromage de chèvre   Crème dessert	Œuf mayonnaise   Boulettes de soja tomate/basilic   Haricots verts   Yaourt aromatisé   Gâteau	Salade composée   Sauté de veau aigre doux   Brocolis Tomme de montagne   Éclair au chocolat	Betteraves/maïs   Saucisses Pommes de terre sautées   Fromage de chèvre   Fruit de saison  
Du 15 au 19-sept	Tomates vinaigrette   Chili con carné   Yaourt aromatisé   Poires au sirop	Salade savoyarde   Joue de porc au cidre   Haricots verts   Camembert   Fruit de saison	Crêpe au jambon Émincé de volaille Petit pois   Fromage   Crème au chocolat	Salade composée   Pâtes bolognaise   Fromage blanc   Fruit de saison   Gâteau
Du 22 au 26-sept	Riz nicois   Rôti de porc   Carottes vichy   Yaourt nature   Fruit de saison  	Salade endive/jambon/emmental   Boules bœuf sauce tomate   Coquillettes   Fromage de chèvre   Crème caramel	Œuf mayonnaise   Dos de colin sauce hollandaise   Épinards à la crème   Fromage blanc   Flan pâtissier maison  	Radis noir   Risotto aux champignons   St Paulin   Compote de pommes   Spéculoos
Du 29-sept au 03-oct	Saucisson à l'ail   Tajine de veau   Purée de patates douces Fromage de chèvre   Fruit de saison  	Duo carotte/céleri   Cabillaud sauce citronnée   Semoule   Yaourt aromatisé   Gâteau	Salade de perles   Lasagnes aux épinards   Tomme de vache   Mousse au chocolat   Gâteau	Friand Sauté de dindonneau   Haricots beurre   Fromage blanc   Fruit de saison  

Pain bio le lundi et le Vendredi

Légende :



bio



Préparation cuisinier



produits locaux



menu végétarien

Cantine Municipale de POMPAIRE

Menus du mois d'Octobre

SEMAINE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 6 au 10-oct	<p>Concombres à la crème </p> <p>Gratin de pommes de terre </p> <p> Yaourt aromatisé </p> <p>Pêches au sirop </p> <p>Gâteau</p> <p></p>	<p>Salade de blé </p> <p>Dos de colin sauce beurre blanc </p> <p>Brocolis </p> <p> Fromage de chèvre </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Carottes rapées </p> <p>Pâtes au poulet </p> <p>à la crème de curry </p> <p>Fromage blanc </p> <p>Tourteau fromagé </p> <p></p>	<p>Rillettes </p> <p>Saucisses de bœuf </p> <p>Pommes de terre rissolées </p> <p>Tomme de chèvre </p> <p>Fruit de saison </p> <p></p>
Du 13 au 17-oct	<p>Endives/noix/jambon </p> <p>Gourmet de colin pané </p> <p>Blé sauce tomate </p> <p> Brique de chèvre </p> <p>Crème vanille </p>	<p>Feuilleté au fromage </p> <p>Pâtes aux légumes grillés </p> <p>Fromage blanc </p> <p>Fruit au sirop </p> <p></p>	<p>Macédoine/surimi </p> <p>Navarin d'agneau </p> <p>Petits pois </p> <p>Tomme de montagne </p> <p>Clafoutis maison </p> <p></p>	<p>Salade composée </p> <p>Filet mignon sauce forestière </p> <p>Frites </p> <p> Mothais </p> <p>Fruit de saison </p>
Du 20 au 24-oct				
Du 27 au 31-oct				

Pain bio le lundi et le Vendredi

Légende :



bio



Préparation cuisinier



produits locaux



menu végétarien

Bonnes vacances