

















Cantine Municipale de POMPAIRE

MENUS DU MOIS DE SEPTEMBRE

SEMAINE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
du 1er au 02 sept.			Concombres à la crème Boules bœuf Tandoori Brocolis  Tomme de montagne Clafoutis aux griottes	Betteraves sauce moutarde Saucisses Frites  Buche de chèvre Fruit de saison
du 05 au 09 sept.	Salade d'endives aux lardons Hachis parmentier  Yaourt aromatisé Poires au sirop	 Salade de pâtes Porc au caramel Haricots verts Camembert Fruit de saison	Friand Filet de canard sauce forestière Purée de potiron Brie Mousse au chocolat	Tomates vinaigrette Chili végétal Fromage blanc Spéculos Fruit de saison
du 12 au 16 sept.	Lentilles vinaigrette Jambon poêlé Trio de légumes  Yaourt aromatisé avec morceaux Biscuit	Choux blanc au comté Émincé de bœuf à la tomate Pommes de terre rissolées  Chabis Crème vanille	Saucisson à l'ail Dos de colin sauce hollandaise Fondue de poireaux Fromage blanc Tourteau fromager	Carottes rapées Roulé végétal blé et pois cuits  Fromage de chèvre Purée de pommes Petit gâteau
du 19 au 23 sept.	 Pâté de campagne Blanquette de veau Carottes vichy Fromage de chèvre Fruit de saison	Radis beurre Brandade de morue  Yaourt au fruit  Madeleine	 Brisure de chou fleur vinaigrette Gratin de macaronis aux aubergines Tomme de vache Crème caramel beurre salé Biscuit	Feuilleté jambon emmental Aiguillette de volaille au curry Salsifis Fromage blanc fermier Fruit de saison
26 au 30 sept.	Concombres à la crème Lasagnes végétales  Yaourt brassé au fruit Sablé breton 	 Pépinettes aux légumes Dos de cabillaud sauce tomate Julienne de légumes Fromage de chèvre Fruit de saison	Tomates vinaigrette Haut de cuisse de poulet rôti Purée  Yaourt nature Flan	Sardines à l'huile Bœuf à la tomate Brocolis  Brie 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 03 au 7 oct.	Carottes rapées  Dos de colin sauce citron  Riz basmati   Chabis  Crème dessert	  Œuf mimosa  Boulettes de soja  Tomates basilic cuites   Yaourt nature  Pêches au sirop  Biscuit	 Concombres vinaigrette  Sauté de veau aigre doux  Brocolis  Tomme de montagne  Éclair au chocolat	 Salade de betteraves maïs  Saucisses  Pommes de terre sautées  Fromage de chèvre  Fruit de saison
du 10 au 14 oct.	 Céléri rémoulade  Chili con carné  Yaourt aromatisé avec morceaux  Madeleine	 Salade savoyarde  Joue de porc au cidre   Haricots verts   Camembert  Fruit de saison	 Salade de blé   Filet de poulet  Sauce forestière   Poêlée de légumes  Fromage de chèvre  Crème vanille	 Salade composée  Riz créole  Fromage blanc  Gâteau  Fruit de saison
du 17 au 22 oct.	 Riz niçois  Rôti de porc au miel  Haricots verts  Yaourt nature  Fruit de saison	 Salade endives/jambon/emmental  Bœuf sauce tomate  Coquillettes   Brie  Crème chocolat	 Oeuf mayonnaise  Dos de cabillaud  sauce hollandaise  Épinards   Yaourt Flan patissier	 Radis noir  Couscous végétal   Bûche de chèvre   Compote de pommes  Spéculos

Pain bio le lundi et le Vendredi

Légende :



bio



Préparation cuisinier



produits locaux



menu végétarien

Bonnes vacances