



































































































Cantine Municipale de POMPAIRE

MENUS DU MOIS DE SEPTEMBRE

SEMAINE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 2 au 06-sept	 Pâté de campagne  Blanquette de veau  Haricots verts  Fromage de chèvre  Fruit de saison 	Radis/beurre  Brandade de morue  Fromage blanc  Pêches au sirop 	Carottes rapées  Gratin de pâtes au brocolis   Tomme de vache  Crème caramel    Biscuit	Feuilleté jambon/emmental   Colombo de poulet  Petit pois   Yaourt aromatisé  Fruit de saison 
Du 9 au 13-sept	 Concombres à la crème  Lasagnes végétariennes  Fromage blanc  Poires au sirop  Gateau 	Pépinettes aux légumes  Dos de colin sauce hollandaise  Julienne de légumes   Fromage de chèvre  Fruit de saison 	Tomates vinaigrette  Haut de cuisse de poulet rôti  Purée   Yaourt nature sucré  Flan patissier maison 	Sardines à l'huile  Estouffade de bœuf  Carottes vapeur   Brie  Fruit de saison 
Du 16 au 20-sept	Duo carottes/céleri  Saumonette sauce citron  Riz basmati   Chabis  Crème dessert 	Œuf mayonnaise  Boulettes de soja/tomate/basilic    Haricots verts   Yaourt aromatisé  Biscuit 	Salade composée  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 23 au 27-sept	 Céliéri rémoulade  Chili con carné  Yaourt aromatisé  Marbré 	Salade savoyarde  Joue de porc au cidre   Haricots verts   Camembert  Fruit de saison 	Crêpe au jambon  Sauté de porc  à la crème de moutarde  Brocolis  Crème dessert  Fruit de saison 	Salade composée  Raviolis au fromage  Fromage blanc  Gateau   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 30-sept au 04-oct	<p style="text-align: center;">Riz niçois </p> <p>Rôti de porc au miel  </p> <p>Haricots beurre </p> <p>Yaourt nature </p> <p>Fruit de saison </p> 	<p>Salade d'endives  </p> <p>jambon/emmental </p> <p>Boules bœuf à la tomate </p> <p>Coquillettes </p> <p>Cabris </p> <p>Crème au chocolat </p> 	<p>Œuf mayonnaise </p> <p>Dos de colin sauce hollandaise </p> <p>Épinards à la crème </p> <p>Fromage blanc </p> <p>Flognarde aux pommes maison  </p>	<p style="text-align: center;">Radis noir </p> <p>Risotto aux champignons </p> <p>Bûche de chèvre </p> <p>Compote de pommes </p> <p>Spéculoos </p>  
Du 7 au 11-oct	<p>Saucisson à l'ail </p> <p>Tajine de veau </p> <p>Frites </p> <p>Camembert </p> <p>Fruit de saison </p> 	<p>Duo carottes/céleri  </p> <p>Colin sauce citron </p> <p>Semoule </p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Gateau </p> 	<p style="text-align: center;">Betteraves  </p> <p>Lasagnes aux épinards </p> <p>Tomme de montagne  </p> <p>Mousse au chocolat </p> <p>Biscuit </p> 	<p style="text-align: center;">Friand </p> <p>Sauté de dindonneau  </p> <p>Petit pois </p> <p>Fromage blanc </p> <p>Fruit de saison </p>
Du 14 au 18-oct	<p>Concombres à la crème  </p> <p>Curry de pommes de terre  </p> <p>Fromage blanc </p> <p>Gateau </p> 	<p>Salade de blé  </p> <p>Cabillaud sauce beurre blanc </p> <p>Brocolis </p> <p>Brie </p> <p>Fruit de saison </p> 	<p>Choux rouge aux pommes </p> <p>Pâtes au poulet à la crème  </p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Tourteau fromagé </p> 	<p>Rillettes </p> <p>Émincé de bœuf  </p> <p>Purée de carottes  </p> <p>Tomme de brebis </p> <p>Fruit de saison </p> 

Pain bio le lundi et le Vendredi

Légende :



bio



Préparation cuisinier



produits locaux



menu végétarien