

MENU CANTINIERE SEPTEMBRE / OCTOBRE 2021

SOULIGNE == FAIT MAISON

S e m a i n e 1		Lundi		Mardi		Jeudi 2 septembre 2021		Vendredi 3 septembre 2021	
	Entrée	<i>crudités</i>	<u>0</u>	<i>crudités</i>		<i>crudités</i>	<i>tomate en salade</i>	<i>entrée grasse</i>	<i>Friand au fromage</i>
	Plat principal	<i>préparation de viande</i>	0			<i>poisson</i>	<i>filet de colin lieu / sauce à l'oseille</i>	<i>préparation de viande</i>	<i>saucisse de Francfort</i>
	Garniture	<i>féculents</i>	0	<i>Légumes féculents</i>		<i>féculent / frit</i>	<i>frite</i>	<i>légumes</i>	<i>ratatouille</i>
	Produits laitiers	<i>fromage > 150 mg</i>	0	<i>fromage > 100 mg</i>	0	<i>fromage > 150 mg</i>	<i>camembert (portion 30 g)</i>	<i>fromage < 100 mg</i>	<i>Fromage frais type ST MORET</i>
	Dessert	<i>Fruit cuit</i>	0	<i>pâtisserie</i>	0	<i>Fruit cru</i>	<i>Fruit de saison (abricot / brugnion)</i>	<i>Dessert lacté sucré</i>	<i>glace cône</i>

S e m a i n e 2		Lundi 6 septembre 2021		Mardi 7 septembre 2021		Jeudi 9 septembre 2021		Vendredi 10 septembre 2021	
	Entrée	<i>crudités</i>	<i>macédoine de légumes</i>	<i>crudités</i>	<i>melon</i>	<i>Cuidité</i>	<i>Flan de courgette version froide sauce mayo</i>	<i>crudités</i>	<i>carotte rapée</i>
	Plat principal	<i>volailles</i>	<i>poulet de Bresse</i>	<i>viande non hachée de bœuf</i>	<i>bœuf bourquignon</i>	<i>féculents</i>	<i>Riz cantonnais (riz, maïs, petit pois, omelette)</i>	<i>viande préparation grasse</i>	<i>saucisse de porc</i>
	Garniture	<i>légumes</i>	<i>haricot vert</i>	<i>feculents</i>	<i>pâte macaroni</i>			<i>légumes</i>	<i>gratin de choux fleur</i>
	Produits laitiers	<i>fromage > 150 mg</i>	<i>comté</i>	<i>fromage > 150 mg</i>	<i>carré président</i>	<i>laitage > 100 mg</i>	<i>fromage blanc sucré</i>	<i>fromage > 100 mg</i>	<i>Brie</i>
	Dessert	<i>fruit cru</i>	<i>pomme</i>	<i>Fruit cuit + 20 g GST</i>	<i>compote pomme abricot</i>	<i>pâtisserie</i>	<i>Biscuit roulé confiture</i>	<i>Dessert lacté</i>	<i>flan vanille coulis caramel</i>

S e m a i n e 3		Lundi 13 septembre 2021		Mardi 14 septembre 2021		Jeudi 16 septembre 2021		Vendredi 17 septembre 2021	
	Entrée	<i>crudités</i>	<i>tomate en salade</i>	<i>féculents</i>	<i>taboulé</i>	<i>crudités</i>	<i>concombre en salade</i>	<i>crudités</i>	<i>haricot vert en salade</i>
	Plat principal	<i>viande de porc</i>	<i>roti de porc</i>	<i>œuf</i>	<i>œuf dur en bechamel</i>	<i>poisson</i>	<i>gratin de poisson (colin d'alaska cube / fruit de mer)</i>	<i>volailles</i>	<i>Emincé de dinde</i>
	Garniture	<i>féculents</i>	<i>flageolets</i>	<i>légumes</i>	<i>epinard</i>	<i>féculents</i>	<i>riz</i>	<i>légumes / féculents</i>	<i>purée de carotte</i>
	Produits laitiers	<i>fromage > 150 mg</i>	<i>Tome de vache</i>	<i>fromage < 100 mg</i>	<i>petit louis coque</i>	<i>fromage > 150 mg</i>	<i>Reblochon</i>	<i>fromage > 150 mg</i>	<i>Emmental</i>
	Dessert	<i>Pâtisserie</i>	<i>biscuit madeleine maison</i>	<i>Fruit cuit</i>	<i>Compote pomme banane</i>	<i>Fruit cuit</i>	<i>Pomme cuite au four</i>	<i>Dessert sucré > 20g GST</i>	<i>tarte aux abricots au sirop</i>

S e m a i n e 4		Lundi	20 septembre 2021	Mardi	21 septembre 2021	Jeudi	23 septembre 2021	Vendredi	24 septembre 2021
	Entrée	<i>entrée grasse</i>	<u>tarte au thon</u>	<i>crudités</i>	<i>salade choux et carottes rapés</i>	<i>cuidités</i>	<u>bettraves / Maïs en salade</u>	<i>crudités</i>	<u>salade verte composé (avec haricot rouge maïs)</u>
	Plat principal	<i>viande de veau non hachée</i>	<u>blanquette de veau</u>	<i>préparation viande</i>	<u>farce à tomate</u>	<i>viande de bœuf non hachée</i>	<u>bœuf à la tomate</u>		
	Garniture	<i>féculents</i>	<u>Blé</u>	<i>légumes féculent</i>	<u>tomate farcis avec semoule</u>	<i>légumes</i>	<u>poêlé de tomate poivron courgette</u>	<i>féculents</i>	<u>gratin de pomme de terre / morbier comme un dauphinois</u>
	Produits laitiers	<i>laitage > 100 mg</i>	<u>Yaourt nature</u>	<i>Fromage >100 mg</i>	<i>fromage de chèvre (buchette chavroux)</i>	<i>fromage > 150 mg</i>	<i>mini babybel</i>	<i>Fromage >100 mg</i>	<i>Kiri</i>
	Dessert	<i>fruit cuit</i>	<i>Compote pomme poire</i>	<i>fruit cru</i>	<i>fruit de saison (banane / kiwi)</i>	<i>pâtisserie > 15 % de L</i>	<u>moelleux au chocolat</u>	<i>Fruit cru</i>	<u>salade de fruit frais</u>

S e m a i n e 5		Lundi	27 septembre 2021	Mardi	28 septembre 2021	Jeudi	30 septembre 2021	Vendredi	1 octobre 2021
	Entrée	<i>cuidité</i>	<i>macédoine de légumes</i>	<i>cruidité</i>	<u>salade d'endive de de comté noix</u>	<i>crudités</i>	<u>carotte rapée</u>	<i>féculents</i>	<u>salade blé petits légumes</u>
	Plat principal	<i>Volailles</i>	<u>Poulet de Bresse roti</u>	<i>œufs</i>	<u>Omelette</u>	<i>viande préparation grasse</i>	<u>saucisson cuit</u>	<i>poisson</i>	<u>filet de poisson (colin lieu) sauce avec moules</u>
	Garniture	<i>légumes</i>	<u>purée de carotte</u>	<i>féculents</i>	<u>pomme de terre</u>	<i>féculents</i>	<u>lentilles</u>	<i>légumes</i>	<u>julienne de légumes</u>
	Produits laitiers	<i>fromage > 150 mg</i>	<i>caprice des dieux</i>	<i>Laitage > 100 mg</i>	<i>petit suisse fruit</i>	<i>Laitage >100 mg</i>	<u>Yaourt fruité</u>	<i>Fromage > 100mg</i>	<i>fromage fondu de chèvre</i>
	Dessert	<i>Dessert lacté > 100 mg</i>	<u>ile flottante</u>	<i>Fruit cuit + 20 g GST</i>	<i>compote de pomme cassis</i>	<i>Fruit cru</i>	<i>fruit de saison</i>	<i>Dessert sucré > 20g GST</i>	<u>crêpes</u>

S e m a i n e 6		Lundi	4 octobre 2021	Mardi	5 octobre 2021	Jeudi	7 octobre 2021	Vendredi	8 octobre 2021
	Entrée	<i>entrée grasse</i>	<u>pizza</u>	<i>crudités</i>	<u>celeri remoulade</u>	<i>crudités</i>	<u>choux rouge en salade</u>	<i>cuidités</i>	<u>poireaux en salade</u>
	Plat principal	<i>viande de porc</i>	<u>sauté de porc</u>			<i>volailles</i>	<i>cuisse de poulet</i>	<i>viande non hachée de veau</i>	<u>blanquette de veau</u>
	Garniture	<i>légumes</i>	<i>haricot vert</i>	<i>féculents</i>	<u>quenelle sauce tomate champignon</u>	<i>légumes féculents</i>	<u>couscous légumes semoule</u>	<i>féculents</i>	<u>purée de pomme de terre</u>
	Produits laitiers	<i>Fromage < 100mg</i>	<i>fromage Frais "type CHANTAILLOU"</i>	<i>Laitage <100mg</i>	<i>petit suisse nature</i>	<i>Fromage > 150 mg</i>	<i>camembert (portion 30 g)</i>	<i>Laitage > 100 mg</i>	<u>Fromage blanc battu</u>
	Dessert	<i>Dessert lacté > 100 mg</i>	<u>Mousse lactée aux fruits</u>	<i>Fruit cru</i>	<u>salade de fruit frais</u>	<i>Fruit cuit</i>	<i>compote pomme banane</i>	<i>Fruit cru</i>	<i>fruit de saison (poires)</i>

S e m a i n e 7		Lundi	11 octobre 2021	Mardi	12 octobre 2021	Jeudi	14 octobre 2021	Vendredi	15 octobre 2021
	Entrée	<i>crudités</i>	<i>avocat thon mayo</i>	<i>cuidités</i>	<i>velouté de légumes</i>	<i>cuidités</i>	<i>terrines de légumes</i>	<i>entrée grasse</i>	<i>quiche aux oignons</i>
	Plat principal	<i>viande de bœuf non hachée</i>	<i>bœuf braisé</i>	<i>poisson</i>	<i>pavé de colin lieu</i>	<i>plat frit</i>	<i>cordon bleu</i>		<i>Risotto aux champignons et pois chiches</i>
	Garniture	<i>légumes</i>	<i>petit pois carotte</i>	<i>féculents</i>	<i>Riz</i>	<i>féculents</i>	<i>coquille</i>	<i>légumes</i>	
	Produits laitiers	<i>Fromage > 150 mg</i>	<i>Emmental</i>	<i>Fromage > 150 mg</i>	<i>babybel</i>	<i>Laitage > 100 mg</i>	<i>Yaourt aux fruits</i>	<i>Fromage > 100mg</i>	<i>vache qui rit</i>
	Dessert	<i>Fruit cru</i>	<i>fruit de saison (raisin)</i>	<i>pâtisserie > 15 % de L</i>	<i>Tartes aux pommes maison</i>	<i>Fruit cru</i>	<i>Fruit de saison (banane / raisin)</i>	<i>Dessert lacté > 100 mg</i>	<i>liegeois</i>

MENU D HALLOWEEN

S e m a i n e 8		Lundi	18 octobre 2021	Mardi	19 octobre 2021	Jeudi	21 octobre 2021	Vendredi	22 octobre 2021
	Entrée	<i>crudités</i>	<i>carotte rapée</i>	<i>cuidités</i>	<i>velouté de courge d'halloween</i>	<i>cuidités</i>	<i>soupe de légumes</i>	<i>entrée grasse</i>	<i>crepe jambon fromage</i>
	Plat principal	<i>préparation de viande</i>	<i>boloqnaise</i>	<i>viande de porc</i>	<i>sauté de porc</i>	<i>légumes/féculents</i>	<i>Lasagnes de légumes (carotte, epinard, bechamel)</i>	<i>poisson</i>	<i>saumonette sauce poireau</i>
	Garniture	<i>féculents</i>	<i>spaghetti</i>	<i>féculent</i>	<i>purée de pomme de terre</i>			<i>légumes</i>	<i>carotte courgette rapées poêlées</i>
	Produits laitiers	<i>Fromage > 100 mg</i>	<i>Brie</i>	<i>Fromage > 150 mg</i>	<i>carré président</i>	<i>Laitage > 100 mg</i>	<i>Fromage blanc confiture / sucre</i>	<i>Fromage < 100 mg</i>	<i>Fromage frais type ST MORET</i>
	Dessert	<i>Fruit cru</i>	<i>pomme</i>	<i>pâtisserie > 15 % de L</i>	<i>gateau de sorcière et friandises</i>	<i>Dessert gras sucré</i>	<i>brownies</i>	<i>Fruit cuit</i>	<i>Pomme au Four</i>