

CANTINE CALIFONTAINE, MENUS de SEPTEMBRE OCTOBRE 2024

LEGENDE : produit issus de l'agriculture biologique\* préparé à la cantine menu végétarien

	LUNDI	MARDI	<i>allergènes</i>	JEUDI	VENDREDI
4 au 8 sept	Salade de lentilles* Pâtes* bolognaises et gruyère râpé compote*	tomates*vinaigrette Hachis de poisson lentilles corail* pommes*	moutarde lait lactose sulfites œuf gluten arachides fruit a coque lupins gr de sésames	haricot vert vinaigrette Cuisse de poulet Frites Poire*	<b>Betteraves rouge*</b> <b>Omelette* au</b> <b>fromage et salade*</b> <b>Yaourt*</b>
11 au 115 sept	Taboulé* Filet de poisson Poêlée de courgettes* fromage glace	salade de courgettes* Parmentier* de boudin noir Yaourt*		Pâtes* / dés de fromage <b>Oeufs* Florentine</b> <b>Pomme*</b>	Salade verte* / tomates*/maïs/fêta Paëlla* de poulet fromage blanc*
18 au 22 sept	Salade de pâtes* Filet de dinde Salsifis fromage Gâteau maison	<b>Concombre*</b> <b>Lasagnes de</b> <b>légumes*</b> <b>Fruit*</b>		Radis*/beurre Filet de poisson Petits pois Crème vanille*	Tomates vinaigrette* sauté de porc Pommes vapeur* fromage Poire*
25 au 29 sept	salade boulgour concombre feta risotto de dinde Raisin*	tomates*vinaigrette rôti de porc flageolets fromage compote*		poisson cèleri mollusques crustacés soja	salade verte* croûtons*/œufs* hachis parmentier de légumes* Poire*

CANTINE CALIFONTAINE, MENUS de SEPTEMBRE OCTOBRE 2024

LEGENDE : produit issus de l'agriculture biologique\* préparé à la cantine menu végétarien

	LUNDI	MARDI	Produits locaux	JEUDI	VENDREDI
2 au 6 oct.	Céleri rémoulade* Quiche /aux légumes* salade verte* yaourt*	Mousse de sardine Pâtes* Carbonara Poire*	<b>Boulangerie</b> <b>Aux délices du pain</b> Chalonnnes sur Loire <i>le lundi et le mardi</i> <b>La Cabanapain</b> Franck Perrault Paysan boulanger St Aubin de Luigné <i>le jeudi et le vendredi</i> <b>Légumes/pommes/poires</b>	Tomates* filet de poulet Frites Crème au chocolat*	Macédoine gratin de poisson Choux fleurs* fromage* Salade de fruits frais*
9 au 13 oct.	*** Semaine du Goût ***			*** Semaine du Goût ***	
16 au 20 oct.	concombre* à la crème poisson Epinards fromage blanc*	Carottes râpées*/fromage Langue de bœuf Sauce piquante Riz* pomme*	<b>EARL Pommes des prés</b> La Pommeraye <b>Yaourts/fromage blanc</b> GAEC Billard Chaudron en Mauges	<b>Salade de lentilles*</b> <b>œufs* chou fleur/</b> <b>béchamel*</b> <b>Fromage</b> <b>Poire*</b>	Tomates vinaigrette* Hachis Parmentier de courge* Mousse au chocolat* <b>vacances</b>
6 au 10 nov	salade de chèvre* chaud Couscous* de légumes crème vanille*	Betteraves rouge* Blanquette de dinde Riz* Poire*	<b>Oeufs</b> <b>Karine Gourdon</b> Chemillé	Salade arlequine* Rôti de porc Haricots beurre Fromage banane*	salade carotte sarrasin* gratin de poisson pomme de terre* Yaourt*