

Menus cantines de Ciron /Oulches

Du 08 au 19 Octobre et du 05 au 23 Novembre 2018

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 08 Au 12 Oct	Salade de pâtes Lapin à la tomate Haricots verts Fromage Fruit	Carottes râpées Pavé de saumon Chou-fleur Fromage Tarte aux pommes	Salade de concombres Steak haché Frites Fromage Compote de pommes	Melon Chipolatas <i>Boucherie Mannequin</i> Haricots blancs Crème brûlée
Du 15 Au 19 Oct	Macédoine mayonnaise Cordon bleu Brocolis Petit nova nature Biscuit	Maquereau à la tomate Jambon grillé Salsifis Fromage Fruit	Salade de betteraves Escalope de dinde à la crème Pâtes Fromage blanc Raisins secs	Radis beurre Lasagnes de poisson Fromage Salade de fruits frais et au sirop
Du 05 Au 09 Nov	Salade de haricots beurre Rôti de veau <i>Boucherie Mannequin</i> Petits pois Fruit	Pâté de campagne Filet de colin meunière Purée de carottes Entremet vanille	Salade verte Omelette aux pommes de terre Fromage Compote pommes cassis	Salade de chou-fleur Sauté de porc <i>Boucherie Mannequin</i> Flageolets Fruit Lait
Du 12 Au 16 Nov	Tarte alsacienne Boulettes d'agneau à la sauce tomate Ratatouille/riz Yaourt aux fruits	Saucisson sec au beurre Brochette de poisson Epinards à la crème Fromage Fruit	Salade composée (riz/tomates/maïs olives) Steak haché Poêlée de légumes Mousse au chocolat	Carottes râpées à l'orange Poulet fermier <i>La ferme de Ludovic</i> Semoule Fromage
Du 19 Au 23 Nov	Salade de chou blanc pommes Pâtes à la carbonara Emmental râpé Salade de fruits frais et au sirop	Salade de concombres Aiguillettes de canard Petits pois carottes Moelleux au chocolat lait	Radis beurre Dos de colin sauce blanche Riz Fromage Fruit	Salade piémontaise maïs Côte de porc Haricots verts Panna cotta au coulis de fruits rouges

Les producteurs locaux et fournisseurs bio apparaissent en italique rouge.

Les menus sont susceptibles d'être modifiés