

Menus cantine septembre



	Mardi 01	Jeudi 03	Vendredi 04
	Concombre Burger Frites Fruit	Carottes râpées Poisson en sauce Légumes de saison Tiramisu	Pâté de foie Boulette de bœuf Spaghetti Fruit
Lundi 07	Mardi 08	Jeudi 10	Vendredi 11
Salade Croque-Monsieur Tartelette chocolat	Melon Poisson sauce blanche Pommes de terre vapeur Yaourt aromatisé	Crêpe au fromage Haricot beurre Crispy blé Pamplemousse	Tomate vinaigrette Rôti de bœuf Penné Crème dessert
Lundi 14	Mardi 15	Jeudi 17	Vendredi 18
Salade Betteraves lasage de légumes Fromage Fruit	Haricots vinaigrette escalope à la normande Pâtes Yaourt nature	Feuilleté provençal Poisson blanc Gratin de courgette Salade de fruits	Museau vinaigrette Paleron de bœuf Frites compote
Lundi 21	Mardi 22	Jeudi 24	Vendredi 25
Salade de Maïs Nugget végété Petits pois carottes Yaourt	Feuilleté fromage Œufs durs Epinards Fromage Fruit	Surimi Émincé au curry Semoule Yaourt	Saucisson à l'ail Poisson Poêlée de légumes Fruit
Lundi 28	Mardi 29	Jeudi 01	Vendredi 02
Pâté de campagne Jambon Coquillettes Yaourt	Salade Hachis parmentier Fromage Fruit	Céleri rémoulade Pâtes crémeuses à la courgette Entremet	Feuilleté du Barry Poisson Ratatouille Yaourt

Tous nos menus sont élaborés et confectionnés par les cuisinières du restaurant scolaire, ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages

Ces menus sont consultables sur le site de la commune : www.saintpaer76.com

Légende :

	Pêche française		Viande de porc français		Menu végétarien	Les produits locaux pour des repas sains et équilibrés, sont issus : Les fruits et légumes : Ferme HOUMARD – Saint-Paër La charcuterie et la viande : Boucherie à La ferme - Sainte Marguerite sur Duclair
	Volaille française		Viande d'agneau français		Élaboré par nos soins	
	Viande bovine française		Produit issu de l'agriculture biologique		Menu sans viande	
	Viande de veau français		Produits locaux			