

**repas CANTINE MORNAC SUR SEUDRE de septembre 2018**

**Semaine du 3 au 7 septembre**

melon local	salade de pommes de terre	salade de tomates multicolores	pâté de campagne
émincé de dinde au curry	omelette fraiche	paleron de bœuf mironton	filet de cabillaud frais
riz créole	choux-fleurs persillés	courgettes fraîches saveur du midi	ratatouille et semoule
Flan nappé au caramel	fruit local ou bio	yaourt aromatisé	petit pot vanille fraise

**Semaine du 10 au 14 septembre**

betteraves sauce crémeuse	pastèque	taboulé	salade de tomates locales
chipolatas	rôti de porc frais	poulet sauce poulette	Filet de colin sauce crème citron
pommes de terre persillés	carottes laquées	petits pois	frites
fruit	yaourt nature sucré	brie	pêches au sirop

**Semaine du 17 au 21 septembre**

œufs durs mayonnaise	salade de tomates	duo de choux locaux	carottes locales râpées
Macaronis sauce tomate et emmental	filet de colin	nuggets de volaille	échine de porc 1/2 sel
yaourt aromatisé	semoule	riz basquaise	haricots verts
fruit de saison	bâtonnet de vanille	gouda	compote pomme banane

**Semaine du 24 au 28 septembre**

concombre vinaigrette	pizza au fromage	pastèque et melon	pâté de campagne
Ravioli à la volaille	filet de colin basquaise	sauté de bœuf bobotie	jambon braisé
salade verte	boulgour	riz de grand-mère	haricots verts persillés
mousse au chocolat	emmental	fromage blanc	fruits

**Semaine du 1er au 5 octobre**

salade verte	salade verte au croûtons	céleri remoulade	salade de riz
omelette aux fines herbes (frais)	steack haché	galopin de veau	colin meunière et quartier de citron
ratatouille	frites	coquillettes	courgettes fraîches locales
petits suisses sucrés	compote de pommes	petit pot vanille fraise	fruits

**Semaine du 8 au 12 octobre 2018 tout fou du goût mystère en cuisine**

choux-fleurs au curry	œufs lilas betteraves	Rémoulade mystère	carottes et pommes râpées
poulet rôti	torti houmous végétarien	bœuf façon p'tit déj	colin sauce abricots
riz pilaf curcuma citronnelle	gouda	petit pois	semoule infusion menthe cannelle
fromage blanc	fruit	gaufre au chocolat	comme un œuf au plat

**Semaine du 15 au 19 octobre**

tartare de tomates locales et maïs	salade de papillons au pistou	smoothie au céleri local et ketchup	carottes râpées mimosa
filet de colin meunière	paleron braisé (frais) sauce provençale	gratin de macaroni au jambon	filet de lieu frais
printanière de légumes	riz pilaf		épinards et pommes de terre béchamel
compote de pommes	fruits de saison	bâtonnet de glace au chocolat	moelleux au pommes et spéculoos

salade de pommes de terre

pommes de terre, échalote, persil, tomate