

CANTINE ST GENIES DE COMOLAS
Du 02/09/2024 au 06/09/2024

Menu



Lundi	<p>Salade de pommes de terre, tomates et maïs ^{Bio} - Vinaigrette Quenelle nature - Sauce tomate Haricots verts Bio aux oignons ^{Bio} Bûche du pilat (régional) ^{🇫🇷} Prune ^{🇫🇷}</p>
Mardi	<p>Carottes Bio râpées ^{Bio} - Vinaigrette à l'orange Emincé de cuisse de poulet ^{🇫🇷} - Sauce provençale /Galette de soja provençale Blé CE2 pilaf Yaourt arôme fraise ferme des Aygues (régional) ^{🇫🇷} Pêche</p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Salade iceberg - Vinaigrette balsamique Boulettes au boeuf - Sauce moutarde /Boulettes végétariennes - Sauce moutarde Semoule Bio ^{Bio} Yaourt Bio nature (régional) ^{Bio} ^{🇫🇷} - , sucre Crème dessert à la vanille ^{🇫🇷}</p>
Vendredi	<p>Pâté de campagne Label Rouge ^{🇫🇷} /Oeuf dur - Sauce mayonnaise Poisson blanc meunière MSC ^{🇫🇷} Petits pois au bouillon Vache qui rit Bio ^{Bio} Nectarine jaune ^{🇫🇷}</p>



CANTINE ST GENIES DE COMOLAS
Du 09/09/2024 au 13/09/2024

Menu



Lundi	Pizza au fromage Filet de lieu noir 🇫🇷 - Sauce au curry Carottes persillées 🇫🇷 Yaourt vanille Bio 🇫🇷 Prune 🇫🇷
Mardi	Melon Saucisse de Toulouse (régional) 🇫🇷 /Roulé végétal goût merguez Lentilles Bio au jus 🇫🇷 Camembert Bio 🇫🇷 Mousse au chocolat au lait
Mercredi	
Jeudi	Betteraves Bio 🇫🇷 - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne Tortillas de pommes de terre Ratatouille Edam Bio 🇫🇷 Compote fraîche pomme Bio au speculoos 🇫🇷 🇫🇷
Vendredi	Concombre - Sauce bulgare Sauté de boeuf (régional) 🇫🇷 🇫🇷 - Sauce façon bourguignon /Boulettes végétariennes - Sauce façon bourguignon Semoule Bio 🇫🇷 Yaourt arôme abricot ferme des Aygues (régional) 🇫🇷 Pêche



CANTINE ST GENIES DE COMOLAS
Du 16/09/2024 au 20/09/2024

Menu



Lundi	<p>Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Paupiette de veau FR - Sauce romarin /Galette végétarienne - Sauce romarin Pommes de terre noisette Gouda Bio Pastèque</p>
Mardi	<p>Friand au fromage Poisson blanc meunière MSC Épinards à la Béchamel Yaourt Bio nature (régional) - , sucre Nectarine blanche</p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Carottes Bio râpées - Vinaigrette Égrainé végétal de pois Bio à la provençale Riz de Camargue IGP Saint Nectaire AOP Donuts</p>
Vendredi	<p>Salade iceberg - Vinaigrette ciboulette Sauté de porc (régional) - Sauce au thym /Boulettes végétariennes - Sauce au thym Haricots verts Bio persillés Fromage blanc - , sucre Cake aux pépites de chocolat du chef </p>



CANTINE ST GENIES DE COMOLAS
Du 23/09/2024 au 27/09/2024

Menu



Lundi	<p>Salade de perles, tomates et maïs - Vinaigrette Sauté de dinde FR - Sauce au jus /Galette végétarienne - Sauce au jus Gratin de courgettes Bio Le rond HVE de la ferme des Aygüees (régional) Raisin blanc</p>
Mardi	<p>Salade iceberg Vinaigrette balsamique Filet de saumon MSC - Sauce Dieppoise Blé CE2 pilaf Suisse sucré Moelleux au chocolat</p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Tomates Vinaigrette au basilic Jambon blanc Label Rouge /Oeufs durs - Sauce mayonnaise Coquillettes Bio Emmental Bio râpé </p>
Vendredi	<p>Guacamole Toast Parmentier de lentilles Bio à la tomate Petit moulé ail et fines herbes Gâteau au yaourt du chef </p>

