

CANTINE ST GENIES DE COMOLAS
Du 30/09/2024 au 04/10/2024

Menu

api

Lundi

Betteraves Bio - Vinaigrette à l'échalote
 CC Gnocchis HVE aux courgettes, emmental et mozzarella
 Tomme noire IGP
 Crème dessert au caramel

Mardi

Carottes Bio râpées - Vinaigrette à l'orange
 Sauté de poulet Label Rouge - Sauce crème
 /Pané fromager
 Poêlée de légumes
 Yaourt arôme fruits de bois **au lait de la ferme des Aygues**
 Prune

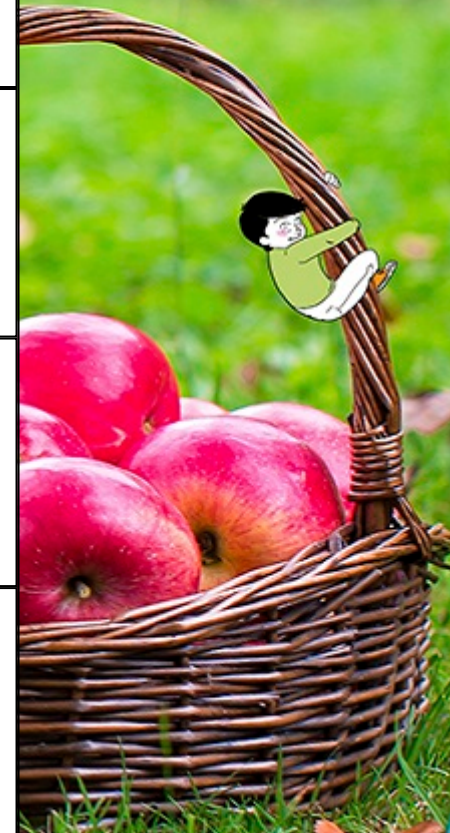
Mercredi

Concombre
 Vinaigrette à l'aneth
 Bolognaise de boeuf
 /Bolognaise de lentilles
Penne Bio
 Cheddar râpé
Pomme Bio

Jeudi

Cake emmental et mimolette du chef
 Poisson pané 100 % filet MSC
 Chou fleur CE2 Béchamel
 Yaourt vanille Bio
Banane Bio

Vendredi








CANTINE ST GENIES DE COMOLAS
Du 07/10/2024 au 11/10/2024



Menu

api

Lundi







Haricots verts Bio  - Vinaigrette
 Allumettes de dinde façon carbonara
 /Égrainé végétal de **pois Bio**  - Sauce Béchamel
Macaronis Bio 
Yaourt arôme citron Bio GAEC des 2 rivières (régional)  
 Poire

Mardi




Chou rouge râpé - Vinaigrette
 Chili sin carne
 Riz de Camargue IGP pilaf 
 Cantal AOP 
 Flan au chocolat

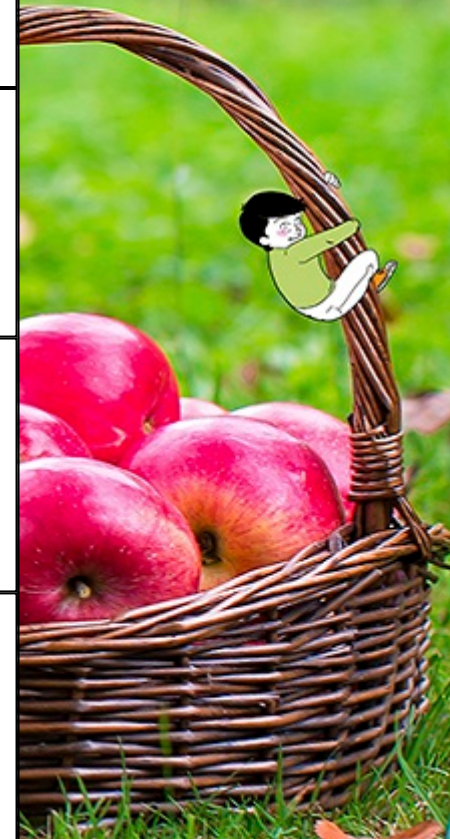
Mercredi

Jeudi

Crêpe au fromage
 Paupiette de veau FR  - Sauce Marengo
 /Boulettes végétariennes - Sauce Marengo
 Carottes CE2 à l'ail 
Yaourt Bio nature (régional)   - , sucre
 Compote fraîche **pomme Bio**  
 Speculoos

Vendredi

Tomates - Vinaigrette au basilic
 Pavé de merlu MSC  
 Épinards à la Béchamel
Camembert Bio 
 Donuts






CANTINE ST GENIES DE COMOLAS
Du 14/10/2024 au 18/10/2024





Menu

api

Lundi

Carottes Bio râpées  - Vinaigrette
Saucisse de Toulouse (régional) 
 /Roulé végétal goût merguez
 Écrasé de pommes de terre
Gouda Bio 
 Liégeois vanille

Mardi




Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise
 Cordon bleu de dinde FR 
 /Pané fromager
 Petits pois
Le rond HVE de la ferme des Aygues (régional)  
Pomme Bio 

Mercredi

Jeudi

Salade verte - Vinaigrette balsamique
 Pain burger - Galette végétarienne - Sauce au fromage blanc, persil, citron et échalote
 Potatoes - Sauce ketchup
 Biscuit pompon
 Milkshake du chef au chocolat

Vendredi

Salade de **riz Bio** et tomate et maïs  - Vinaigrette
 Beignet de calamars à la romaine
Haricots verts Bio à l'ail 
Vercorais (régional) 
Banane Bio 