

## Menu de la cantine scolaire de Houdemont du 2 septembre au 27 septembre 2019

Légendes :

Issu de l'agriculture Biologique























Produit du terroir lorrain



Produit Bio local



lundi 2 septembre	mardi 3 septembre	jeudi 5 septembre	vendredi 6 septembre
<p>CONCOMBRE VINAIGRETTE/CHOU ROUGE </p> <p>EMINCE DE DINDE PROVENCALE</p> <p>RIZ CREOLE </p> <p>EMMENTAL</p> <p>COMPOTE DE POMMES/FRUITS AU SIROP </p>	<p>SALADE VERTE CROUTONS/ENDIVES</p> <p>HACHIS PARMENTIER </p> <p>CAMEMBERT</p> <p>FLAN VANILLE/YAOURT AROMATISE</p>	<p>PASTEQUE/MELON </p> <p>ROTI DE PORC AU JUS</p> <p>COURGETTES SAVEUR DU MIDI </p> <p>FONDU PRESIDENT</p> <p>GATEAU MARBRE/TARTE</p>	<p>PATE DE FOIE/ROULADE DE VOLAILLE</p> <p>FILET DE COLIN MEUNIERE ET CITRON</p> <p>RATATOUILLE </p> <p>FROMAGE BLANC </p> <p>MIRABELLES </p>
lundi 9 septembre	mardi 10 septembre	jeudi 12 septembre	vendredi 13 septembre
<p>CAROTTES RAPEES/CELERI </p> <p>SAUCISSE FUMEE </p> <p>PUREE DE POMMES DE TERRE</p> <p>FROMAGE FRAIS</p> <p>POMME/FRUIT </p>	<p>COLESLAW/BETTERAVES </p> <p>GALOPIN DE VEAU GRILLE</p> <p>HARICOTS VERTS</p> <p>BRIE </p> <p>LIEGEOIS VANILLE/FLAN NAPPE</p>	<p>TABOULE/SALADE DE RIZ </p> <p>POULET A L'AMERICAINE</p> <p>PETITS POIS </p> <p>FRAIDOU</p> <p>TARTE AU FLAN/AUX POMMES</p>	<p>SALADE VERTE/CONCOMBRES VINAIGRETTE</p> <p>PAVE DE COLIN AU BASILIC</p> <p>CAROTTES AU CUMIN </p> <p>YAOURT NATURE SUCRE </p> <p>QUETSCHES/POMME </p>
lundi 16 septembre	mardi 17 septembre	jeudi 19 septembre	vendredi 20 septembre
<p>ŒUFS DURS/THON MAYONNAISE</p> <p>TORTI TRICOLORES A LA MEDITERRANEENNE </p> <p>FROMAGE BLANC </p> <p>KIWI/ORANGE </p>	<p>CELERI REMOULADE/CAROTTES RAPEES </p> <p>KEFTA D'AGNEAU A LA TOMATE</p> <p>SEMOULE</p> <p>PETIT COTENTIN </p> <p>COMPOTE POMMES/COMPOTE POIRE </p>	<p>COQUILLETES SAUCE COCKTAIL/SALADE DE PDT </p> <p>NUGGETS DE VOLAILLE</p> <p>BROCOLIS SAVEUR DU JARDIN </p> <p>GOUDA </p> <p>BANANE/POMME</p>	<p>SALADE PRINTANIERE/COURGETTES RAPEES </p> <p>SUPREME DE HOKI</p> <p>BLE </p> <p>BRIE </p> <p>FLAN NAPPE CARAMEL/FLAN CHOCOLAT</p>
lundi 23 septembre	mardi 24 septembre	jeudi 26 septembre	vendredi 27 septembre
<p>CONCOMBRE/CHOU BLANC </p> <p>RAVIOLI A LA VOLAILLE</p> <p>TOMME </p> <p>MOUSSE CACAO/CREME VANILLE </p>	<p>SALADE VERTE/ ENDIVES AUX FROMAGES</p> <p>ROTI DE DINDE AU JUS</p> <p>PETITS POIS CAROTTES </p> <p>YAOURT AROMATISE </p> <p>POMME/PRUNE </p>	<p>PASTEQUE/MELON </p> <p>SAUTE DE BŒUF BOBOTIE </p> <p>COURGETTES SAVEUR ORIENTALE</p> <p>CAMEMBERT </p> <p>MOELLEUX CHOCOLAT/ BARRE BRETONNE</p>	<p>PATE DE CAMPAGNE/TERRINE DE LEGUMES</p> <p>PAVE DE COLIN A LA BASQUAISE</p> <p>RIZ PILAF </p> <p>FROMAGE BLANC </p> <p>POIRE LOCALE /KIWI </p>

Les menus sont composés de : 1 entrée, 1 plat + légumes, 1 fromage, 1 dessert