



MENU DE LA CANTINE

SEMAINE 38

Du Lundi 16 Septembre au Vendredi 20 Septembre



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
16	17	18	19	20
Assiette de crudités Radis vinaigrette Pâté en croute Rissollettes de veau sauce bbq Colombo de porc	Maquereaux à la moutarde Salade mêlée aux olives Tomates vinaigrette Jambon blanc Paleron braisé aux carottes	Entrées variées Chipolatas Colin aux fruits de mer	Carottes râpées Concombre vinaigrette Œufs durs paprika Cuisse de poulet Paupiette de saumon	Mini quiche lorraine Choux fleur sauce cocktail Taboulé Poisson pané et citron Escalope de poulet tandoori
Courgettes sautées Polenta crémeuse	Purée de brocolis Farfalles	Trio de légumes Semoule	Haricots plats aux oignons Pennes	Gratin de courgettes Riz à la tomate
Fromage coupe Fromage frais fondu Assortiments de yaourts	Fromage coupe Fromage frais fondu Assortiments de yaourts	Fromage coupe Fromage frais fondu Assortiments de yaourts	Fromage coupe Fromage frais fondu Assortiments de yaourts	Fromage coupe Fromage frais fondu Assortiments de yaourts
Fruits de saison Entremet praliné Quartiers d'orange Banane chocolat	Fruit de saison Cocktail de fruits menthe cannelle Choux façon profiteroles Compote de pommes	Fruits de saison Desserts variés	Fruits de saison Ananas au sirop Cake au citron Entremet caramel	Fruits de saison Entremet vanille Mont blanc chocolat Compote pommes pêches

Toute l'équipe de l'APEL vous souhaite un bon appétit

Produits à faible impact environnemental