

MENU CANTINE DE MONCEAUX

	LUNDI	MARDI	JEUDI (végétarien)	VENDREDI
SEM 6	<p>carottes râpées</p> <p>blanquette de volaille aiguillettes végétales pâtes</p> <p>fruits de saison</p>	<p>potage de saison</p> <p>quiche de lorraine /salade</p> <p>quiche aux lardons végétales</p> <p>crêpe au sucre</p> 	<p>macédoine de légumes mayonnaise</p> <p>tajine de légumes semoule de blé</p> <p>fromage</p> <p>tarte aux fruits de saison</p>	<p>betteraves à la vinaigrette</p> <p>poisson sauce nantua</p> <p>gratin de courgettes et riz</p> <p>mousse au chocolat</p>
SEM 7	<p>rillettes de sardine</p> <p>pillons de poulet rôti jambon végétal</p> <p>purée de pommes de terres</p> <p>fruits de saison</p>	<p>salade de tomate vinaigrette</p> <p>pâtes carbonara avec fromage</p> <p>aiguillettes végétales</p> <p>compote de fruits</p>	<p>oeuf dur mimosa/mayonnaise</p> <p>boulettes végétales en sauce</p> <p>riz et haricot verts</p> <p>panacotta à la confiture</p>	<p>potage de saison</p> <p>filet de poisson sauce aurore purée de patate douce</p> <p>fromage</p> <p>paris brest</p>

* MENU SANS VIANDE