

## MENUS DE LA CANTINE MUNICIPALE DE PLEUGUENEUC

### Du jeudi 02 au vendredi 03 septembre 2021

Jeudi 02	Vendredi 03
Piémontaise	Carottes râpées
Boulette de bœuf Poêlée de légumes	Dos de merlu sauce soleil Blé aux petits légumes
Entremet	Fruit de saison



### Du lundi 06 au vendredi 10 septembre 2021

Lundi 06	Mardi 07 Menu végétarien	Mercredi 08	Jeudi 09	Vendredi 10
Crêpes emmental	Duo de pastèque et Melon	Concombre	Taboulé maison	Œufs mimosa
Sauté de poulet BBC Courgettes	Lasagne de légumes maison Salade verte	Bruschetta Salade verte	Sauté de porc BBC Haricot vert	Aiguillette de colin multigrain et julienne de légumes
Compote pomme	Salade de fruits	Liégeois vanille	Gâteaux maison	Glace

### Du lundi 13 au vendredi 17 septembre 2021

Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16 Menu végétarien	Vendredi 17
Salade de riz au thon	Concombre	Salade midinette	Tomate / Mozzarella	Rosette
Steak haché Choux fleur persillé	Escalope viennoise Sauce pesto rouge Purée carotte maison	Croissant jambon fromage Salade verte	Egrené végétal Boullgour	Pavé de saumon sauce beurre blanc épinards à la crème
Fromage à la coupe				
Fruit de saison	Crème clair de lune maison	Pomme au four	Compote pomme abricot	Semoule au lait

**Du lundi 20 septembre au vendredi 24 septembre 2021**

Lundi 20	Mardi 21 Menu végétarien	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
Salade piémontaise	Wrap de légumes	Emincé de champignons	Melon	Cake aux légumes
Paupiette de veau Salsifis à la crème	Omelette Ratatouille	Cordon bleu Petits pois à la française	Poulet Basquaise Haricots beurre	Dos de colin sauce aux herbes du jardin Courgettes
	Fromage à la coupe			
Yaourt bio	Fruit de saison	Crumble de fruits maison	Gâteaux maison	Entremet Vanille

**Du lundi 27 septembre au vendredi 1<sup>er</sup> octobre 2021**

Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30 Menu végétarien	Vendredi 1 <sup>er</sup>
Céleri rave	Concombre	Feuilleté fromage	Carotte râpées	Macédoine de légumes
Tomate farcie grand-mère Riz	Noix de jambon mariné au miel et orange Potatoes et légumes poêlés	Filet de poulet Tian de légumes	Quiche au fromage maison Salade verte	Dos de colin Pommes de terre et fondue de poireaux
Fromage à la coupe				
Fruit de saison	Fromage blanc bio	Compote	Fruit de saison	Mousse au chocolat maison

**LES FRUITS DE L'AUTUMNE**



LE RAISIN  
le raisin  
le raisin



LA POMME  
la pomme  
la pomme



LA POIRE  
la poire  
la poire



LA FIGUE  
la figue  
la figue



LA NOIX  
la noix  
la noix



LA NOISETTE  
la noisette  
la noisette




LA CHÂTAIGNE  
la châtaigne  
la châtaigne

**Du lundi 04 au vendredi 08 octobre 2021**

Lundi 04	Mardi 05 Menu végétarien	Mercredi 06	Jeudi 07	Vendredi 08
Salade Coleslaw	Pamplemousse	Radis	Salade grecque	Terrine de lapin
Pâtes à l'épeautre sauce carbonara	Galettes aux légumes maison Salade verte	Saute de lapin aux pruneaux Carottes Vichy	Moussaka maison Salade verte	Filet de lieu crème de poivrons Quinoa
Fromage à la coupe				
Fruit de saison	Pana cotta et son coulis	Coupe façon Melba	Yaourt bio	Crème aux œufs maison

**Du lundi 11 au vendredi 15 octobre 2021**

**Semaine du goût (la cuisine vous en fait voir de toutes les couleurs !!!!)**

Lundi 11 Menu Rouge	Mardi 12 Menu Orange	Mercredi 13  Menu arc en ciel	Jeudi 14 Menu Vert	Vendredi 15 Menu Jaune
Salade de Betteraves et sa vinaigrette aux fruits rouges	Carottes râpées à la vinaigrette aux agrumes	Salade d'endives à la fourme d'Ambert, radis, noix et ciboulette	Salade de mâche	Salade de céleri et maïs vinaigrette miel et curry
Poulet basquaise Riz et haricot rouge	Gnocchis sauce au potiron	Filet de poulet Tian de légumes	Boulette d'agneau aux olives Haricot vert	Filet de Lieu sauce coco – citron Purée maison
Compote pomme/fraise	Fruit de saison	Fromage blanc aux fruits	Fruit de saison	Crème vanille

Du lundi 18 au vendredi 22 octobre 2021

Lundi 18	Mardi 19 Menu végétarien	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
Salade fromagère	Velouté de légumes	Salade Midinette	Tomates/Maïs	Salade niçoise
Blanquette de veau à l'ancienne Riz sauvage	Pâtes à la mexicaine et légumes	Chunk de poulet  Duo de carottes/champignons	Saucisses Lentilles	Cœur de Merlu Trio de choux (choux-fleur, romanesco, brocolis)
Fruit de saison	Yaourt Bio	Beignet	Compote	Riz au lait maison

