



MENU CANTINE SEPTEMBRE 2023



Chaque mois, le menu est consultable sur le site www.sevignac.bzh





1^{ère} semaine (du 04 au 08 septembre)

lundi	mardi	jeudi	vendredi
Concombre Œufs durs PDT à la crème	Rôti de porc Haricots verts Haricots blanc	Melon Veau marengo Coquillettes	Saucisson à l'ail Poisson sauce aurore Poelée de légumes
Danette chocolat	Nectarine	Fromage blanc	Riz au lait


2^{ème} semaine (du 11 au 15 septembre)

lundi	mardi	jeudi	vendredi
Sauté de dinde /ebly Légumes basquaise	Carottes rapées Bolognaise Végétal	Salade verte / gruyère Steaks hachés PDT persillées	Taboulé Poisson pané Gratin de brocolis 
Chanteneige  Banane	Yaourt nat /sucré	Pomme	Petits suisses

3^{ème} semaine (du 18 au 22 septembre)

lundi	mardi	jeudi	vendredi
Tomates en salade Emincé de bœuf Frites	Pâtes au jambon Choux fleurs 	Melon Couscous Végétarien	Haricots verts vinaigrette Paella de la mer
Yaourt fruité	St Paulin Nectarine	Mt blanc vanille	Fromage blanc vanille 

4^{ème} semaine (du 25 au 29 septembre)

lundi	mardi	jeudi	vendredi
Betteraves Filet mignon de porc Pâtes	Sauté d'agneau Salsifis/ flageolets	Concombre/pastèque Escalopes de dinde en sauce Semoule	Cœur de palmier/mais Omelette Au fromage Salade verte
Yaourt bio 	Camembert Kiwi	Compote de fruit	Eclairs à la vanille

Toutes les viandes proposées sont française : VBF

Tous les plats sont préparés et /ou cuisinés sur place

Ce menu a été validé par une diététicienne diplômée d'état