






MENU CANTINE NOVEMBRE 2023

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



1ère semaine (du 06 au 10 novembre)

lundi	mardi	jeudi	vendredi
	Potage	Tomate / mozza	Concombre
Jambon à l'os en sauce	Saumon en sauce	Couscous végété	Blanquette de veau
Petits pois / riz	PDT	Carottes/ courgettes	Sauce blanche
Fromage		Semoule/ pois chiches	Pommes noisettes
Clémentines	Yaourt nat/sucré 	Flan vanille caramel 	Fromage blanc 


2ème semaine (du 13 au 17 novembre)

lundi	mardi	jeudi	vendredi
Potage		Salade de chou	Salade / dés de gruyère
Chili végété	Rôti de dinde	Brandade de poisson	Emincé de Bœuf
Haricots rouges	Gratin de choux fleurs		Pâtes 
Saint-paulin		Pommes	Compote de fruits
Banane	Semoule au lait		

3ème semaine (du 20 au 24 novembre)

lundi	mardi	jeudi	vendredi
	Potage	Carottes rapées	Rillettes/ cornichons
Sauté de veau	Tempe de porc	Cuisse de canette	Omelette
Carottes / boulgour	Haricots à la tomates	PDT boulangère	Butternut/ potiron au four
Chanteneige			Camembert
Clémentines	Yaourt brassé	Pommes cuites	Flan pâtissier maison

4ème semaine (du 27 novembre au 01 décembre)

lundi	mardi	jeudi	vendredi
Mâche/crouton/boursin		Concombre / tomates cerise	Jambon macédoine
Œuf	Rôti de porc	Sauté d'agneau	Poisson pané
Lentilles	PDT/brocolis	Flageolets	Semoule
	Conté		
Crème dessert chocolat	Banane	Entremet 	Petits suisses fruit

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'Etat