

CANTINE SCOLAIRE de BORDÈRES



Menus du 02 au 06 octobre 2023

<i>Lundi 02</i>	<i>Mardi 03</i>	<i>Jeudi 05 (menu végétarien)</i>	<i>Vendredi 06</i>
SALADE + DÉS DE FROMAGE	SALADE MEXICAINE	CONCOMBRES EN VINAIGRETTE	SALADE DE PÂTES AU THON
RÔTI DE PORC LENTILLES	BOURGUIGNON NAVETS CAROTTES	TOMATES FARCIES VÉGÉTARIENNES RIZ PILAF	FILET DE POISSON GRATIN DE COURGETTES
YAOURT	FROMAGE + COMPOTE	FROMAGE + FRUIT	FROMAGE BLANC

Menus du 09 au 13 octobre 2023

<i>Lundi 09 (menu bio)</i>	<i>Mardi 10</i>	<i>Jeudi 12 (menu végétarien)</i>	<i>Vendredi 13</i>
SALADE DE BLÉ AUX PETITS LÉGUMES	BETTERAVES EN VINAIGRETTE	TABOULÉ	SALADE
RÔTI DE DINDE HARICOTS VERTS	JAMBON BLANC POMMES NOISETTE	FLAN DE COURGETTES ET PATATES DOUCES, SALADE	BLANQUETTE DE POISSON CÉRÉALES À L'INDIENNE
FROMAGE + FRUIT	FROMAGE + FRUIT	MOUSSE AU CHOCOLAT	FROMAGE + FRUIT

CANTINE SCOLAIRE de BORDÈRES



Menus du 16 au 20 octobre 2023

<i>Lundi 16</i>	<i>Mardi 17 (menu bio)</i>	<i>Jeudi 19 (menu végétarien)</i>	<i>Vendredi 20</i>
CAROTTES RÂPÉES	SALADE PIÉMONTAISE	TARTE AUX OIGNONS ET CHAMPIGNONS	CONCOMBRES EN VINAIGRETTE
LASAGNES À LA BOLOGNAISE	SAUTÉ DE PORC DE CAMPAGNE CAROTTES VICHY	CHOU-FLEUR, POMMES DE TERRE ET ŒUFS DURS À LA BÉCHAMEL	FILET DE POISSON PANÉ FONDUE DE POIREAUX ET PÂTES
COMPOTE	YAOURT BIO	RIZ AU LAIT	SALADE DE FRUIT