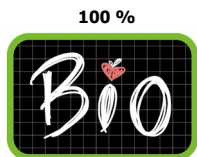


AU MENU DES CANTINES - MOIS DE SEPTEMBRE 2015



Les plats confectionnés « maison » sont signalés par un astérisque*



Les plats à base de produits issus de la région municipale de Haute-Combe sont signalés par ce logo.

Viande, poisson, œuf

Céréales et féculents

Fruits et légumes

Produits laitiers

Du 1 ^{er} au 4					
	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	
	crudités de saison* poisson* pâtes sauce tomate* laitage*	salade pommes de terre* steak haché* gratin de courgettes* fruit de saison	salade de riz* émincé de dinde* ratatouille* fromage fruit de saison	crudités de saison* sauté d'agneau et ses légumes* pommes de terre vapeur* fromage compote	
	goûter : pain et fruit de saison	goûter : pain et fromage	goûter : crackers et confiture	goûter : pain – beurre – chocolat poudre	
Du 7 au 11					
	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	
	concombre bulgare* légumes farcis* riz* fruit de saison	tarte à la tomate* sauté de veau* ratatouille* smoothie*	macédoine de légumes de saison* rôti de porc* pâtes à la tomate/beignet aubergine fromage fruit de saison	taboulé* poisson* haricots verts* fromage fruit de saison	
	goûter : pain et confiture	goûter : pain d'épices et fruit de saison	goûter : pain et miel	goûter : crackers et chocolat	
Du 14 au 18					
	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	
	salade pommes de terre* émincé de poulet* sauté de courgettes* fromage fruit de saison	crudités de saison* poisson* riz sauce tomate* fromage fruits au sirop	crudités de saison* sauté d'agneau* semoule* laitage	taboulé* omelette* ratatouille* fromage fruit de saison	
	goûter : crackers et fromage	goûter : pain et fruit de saison	goûter : céréales et compote	goûter : pain et confiture	
			goûter : pain et confiture	goûter : pain et chocolat au lait	
Du 21 au 25					
	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	
	crudités de saison* poisson* boulgour à la tomate* fromage fruit de saison	pizza* légumes farcis* riz* flan*	taboulé* rôti de dinde* ratatouille* fromage fruit de saison	crudités de saison* rôti de veau* frites* laitage	
	goûter : pain et miel	goûter : pain d'épices et fruit de saison	goûter : pain et confiture	goûter : gressins et fruits au sirop	
			goûter : gressins et fruits au sirop	goûter : pain et chocolat noir	
Du 28 au 30					
	mardi	mercredi			
	macédoine de légumes de saison* omelette* riz sauce tomate* fromage fruit de saison	crudités de saison* émincé de poulet* gratin de courges* gâteau au chocolat*	crudités de saison* spaghettis bolognaise* laitage		
	goûter : crackers et confiture	goûter : pain et fruit de saison	goûter : pain et fruits au sirop		

Tous les produits sont issus de l'Agriculture Biologique. La plupart des légumes sont issus de la Régie Agricole du domaine de Haute Combe, à Mouans-Sartoux. Tous les plats sont cuisinés sur place, le jour-même. L'essentiel est « fait-maison » à partir de produits frais (dans la majorité des cas) et de saison. Les quelques produits surgelés concernent le poisson et certains légumes, en période hivernale, quand la production de Haute-Combe est faible. Les rares conserves concernent : le maïs, les cœurs de palmier, le thon, les fruits au sirop et la compote. Tout le reste est frais.

Le service se réserve le droit de modifier les menus en fonction de la production.