Collège le Cèdre

Menu Cantine

Lundi 2 octobre

Tartare de courgette
ou Choix de crudités

Boulettes de lentilles vertes
ou Saucisse de Montbéliard

Kasha
ou Purée de patates douces

Fromage ou yaourt nature

Pomme au four
ou yaourt aromatisé
ou choix de fruits

Mardi 3 octobre

Salade Marco Polo
ou Choix de crudités

Fileté de colin au cheddard
ou Brochette de poisson blanc

Haricots plats
ou Salsifis persillade

Fromage ou yaourt nature

Flan vanille
ou yaourt aromatisé
ou choix de fruits

Cuisiné sur place | Plat végétarien | Produit commandé sur Agrilocal 34 | Produit bio

Jeudi 5 octobre

Champignons à la grecque
ou Choix de crudités

Côtes de porc au romarin
ou Sauté de porc Vallée d'Auge

Pommes sarladaises
ou Gnocchi

Fromage ou yaourt nature

Raisin noir
ou yaourt aromatisé
ou choix de fruits

Vendredi, c'est Rugby

COUPE DU MONDE RUGBY FRANCE 2023

Pizza Margherita
ou Choix de crudités

Saltimbocca de veau
ou Osso bucco

Lasagnes de légumes
ou Risotto brocoli milanaise

Fromage ou yaourt nature

Tiramisu
ou yaourt aromatisé
ou choix de fruits

Saltimbocca de veau

Aplatir une escalope de veau avec un rouleau à pâtisserie. Saler, poivrer et déposer dessus une tranche de jambon de Parme et une feuille de sauge et les maintenir à l'aide d'un pique en bois. Faire revenir les escalopes à la poêle deux à trois minutes de chaque côté, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Déglacer au vin blanc, laisser réduire et prolonger la cuisson de quelques minutes.

- Fruits ou légumes crus
- Plat protéiné (viandes, poissons, œufs…)
- Fruits ou légumes cuits
- Produits laitiers
- Féculents
- Desserts sucrés

Menu susceptible d'être modifié en fonction des approvisionnements .