Collège le Cèdre

Menu Cantine

Lundi 25 septembre

Salade de lentilles corail
ou Choix de crudités

Saucisse catalane
ou Cordon bleu

Aubergine à la parmesane
ou Petits pois

Fromage ou yaourt nature

Lait frappé vanille
ou yaourt aromatisé
ou choix de fruits

Mardi 26 septembre

Concombre à la menthe
ou Choix de crudités

Blanquette de veau
ou Rôti de bœuf

Bâtonnets de pomme de terre frits
ou Pomme de terre Hasselback

Fromage ou yaourt nature

Poire
ou yaourt aromatisé
ou choix de fruits

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

Jeudi 28 septembre

Salade au seitan
ou Choix de crudités

Œuf bénédicte
ou Wrap houmous légumes

Poêlée champignons cucurbitacées
ou Céleri rave au four

Fromage ou yaourt nature

Raisin noir
ou yaourt aromatisé
ou choix de fruits

Vendredi, c'est Rugby

Coupe du monde Rugby France 2023

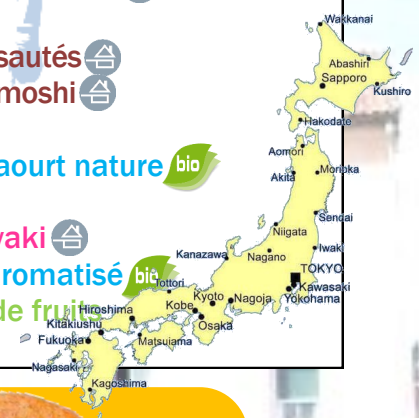
Sushi maki
ou Choix de crudités

Poisson à la japonaise
ou Yakitori de poulet

Ramen sautés
ou Imo moshi

Fromage ou yaourt nature

Dorayaki
ou yaourt aromatisé
ou choix de fruits



Imo moshi

Ecrasez 400 grammes de pommes de terre cuites avec une cuillère à soupe de lait et une autre de maïzena. Façonnez des boulettes que vous fourrez avec du comté râpé ou un autre fromage. Dans une poêle, faites revenir les imo mochi dans du beurre salé. Ajoutez deux cuillères à soupe de sauce soja dans le beurre fondu. Nappez les imo mochi avec ce mélange.

- 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 .