Collège le Cèdre

Menu Cantine

Lundi 18 septembre

Radis
ou Choix de crudités

Médaillon du grand large
ou Parmentier de colin
PLAT COMPLET

Poêlée céréales (boulgour)
-

Fromage ou yaourt nature bio

Raisin blanc
ou yaourt aromatisé bio
ou choix de fruits

Mardi 19 septembre

Salade de quinoa
ou Choix de crudités

Colombo de porc
ou Rôti de porc

Potimarron grillé
ou Clafoutis poireaux

Fromage ou yaourt nature bio

Petits suisses aux fruits bio
ou yaourt aromatisé bio
ou choix de fruits

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

Jeudi 21 septembre

Tarte méditerranéenne
ou Choix de crudités

Crispid'or au fromage
ou Emincé de dinde à l'orientale

Tomate provençale
ou Carottes au zaatar

Fromage ou yaourt nature bio

Compote de pommes
ou yaourt aromatisé bio
ou choix de fruits

Vendredi, c'est Rugby

COUPE DU MONDE RUGBY FRANCE 2023

Empanadas
ou Choix de crudités

Chivito au boeuf
ou Asado

Humitas
ou Pomme de terre rôtie

Fromage ou yaourt nature bio

Alfajores
ou yaourt aromatisé bio
ou choix de fruits

Dulce de leche (confiture de lait)

Mettre un litre de lait, 400 grammes de sucre et une gousse de vanille fendue dans une casserole. Porter à ébullition. Au premier bouillon, baisser le feu. Cuire ensuite deux heures à feu très doux en remuant toutes les cinq minutes. Le volume du liquide diminue d'une bonne moitié. Quand il épaissit et fonce légèrement, tourner plus fréquemment. Tourner sans arrêt les dix dernières 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 .