Collège le Cèdre

Menu Cantine

Lundi 16 octobre

Salade d'endives
ou Choix de crudités

Curry de pois chiches et chou-fleur
ou Omelette au fromage

Penne rigate
ou Polenta

Fromage ou yaourt nature

Ananas
ou yaourt aromatisé
ou choix de fruits

Mardi 17 octobre

Croque-monsieur
ou Choix de crudités

Pané de colin
ou Rôti de porc Orloff

Flan de courgettes
ou Fonds d'artichauts braisés

Fromage ou yaourt nature

Fromage blanc au miel de Murviel
ou yaourt aromatisé
ou choix de fruits

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

Jeudi 19 octobre

Salade de lentilles paysanne
ou Choix de crudités

Veau marengo
ou Cuisse de canette

Gratin de potiron
ou Tian provençal

Fromage ou yaourt nature

Tartare pomme kiwi
ou yaourt aromatisé
ou choix de fruits

Coupe du Monde Rugby France 2023

Rugby

Salade australienne aux noix de cajou
ou Choix de crudités

Chicken parma
ou Ragout d'agneau

French fries
ou Mousseline de pois cassés

Fromage ou yaourt nature

Pavlova
ou yaourt aromatisé
ou choix de fruits

Pavlova

Monter quatre blancs d'œufs en neige. Ajouter une cuillère à soupe de maïzena, 300 g de sucre semoule, petit à petit et un trait de jus de citron. Former un disque avec la meringue, et laisser "dessécher" au four à 100°C pendant 1 h 30. Monter 40 cl de crème très froide et deux sachets de sucre vanillé en chantilly. Étaler les fruits de votre choix sur la meringue. Couvrir de chantilly. Finir avec les fruits.

- 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 .