

MENUS CANTINE MARCHEVILLE :

du lundi 1^{er} septembre 2025 au vendredi 17 octobre 2025

LUNDI 01 SEPTEMBRE	MARDI 02 SEPTEMBRE	JEUDI 04 SEPTEMBRE	VENDREDI 05 SEPTEMBRE
Concombre à la crème Steack haché (VBF) Pommes Noisette Fromage Glace	Salade composée Quiche aux légumes Petit suisse Eclair au chocolat	Taboulé Escalope de dinde (VF) Haricots verts Fromage Salade de fruits	Melon Colin d'Alaska pané (MSC) Coquillettes Fromage Fruit de saison
LUNDI 08 SEPTEMBRE	MARDI 09 SEPTEMBRE	JEUDI 11 SEPTEMBRE	VENDREDI 12 SEPTEMBRE
Betteraves/ Maïs Tagliatelles aux petits légumes Fromage Beignet	Salade de tomates Sauté de dinde (VF) Purée de Pomme de terre Fromage Compote/Biscuits	Œuf Mimosa Couscous poulet/boulettes (VF)(VBF) Semoule Fromage blanc/Confiture	Surimi/Mayonnaise Dos de Colin (MSC) Duo de haricots Tartelette aux fruits
LUNDI 15 SEPTEMBRE	MARDI 16 SEPTEMBRE	JEUDI 18 SEPTEMBRE	VENDREDI 19 SEPTEMBRE
Salade de cervelas vinaigrette Boulettes de bœuf à la provençale (VBF) Riz Fromage Entremet	Chèvre chaud /salade Gratin de pâtes Glace	Concombre à la crème Rôti de porc (VPF) Petits pois Fromage Fruit de saison	Rillettes de thon Filet de Colin meunière (MSC) Flan de courgettes Liégeois
LUNDI 22 SEPTEMBRE	MARDI 23 SEPTEMBRE	JEUDI 25 SEPTEMBRE	VENDREDI 26 SEPTEMBRE
Tomate/Mozzarella Spaghettis à la bolognaise(VBF) Fromage Crumble aux pommes	Carottes râpées/ Œufs durs Haut de cuisse de poulet (VF) Flageolets Fruit de saison	Brick au chèvre Bruschetta fromage Petit Suisse Fruits aux sirop	Cake Filet de limande et sa sauce Pommes de terre vapeur Fromage Entremet

LUNDI 29 SEPTEMBRE	MARDI 30 SEPTEMBRE	JEUDI 02 OCTOBRE	VENDREDI 03 OCTOBRE
Salade de mâche Tagliatelles Carbonara Moelleux au chocolat	<u>MENU AUTOMNE</u> Burger bacon Frites Tarte aux pommes	Betteraves/ Maïs Gratin de pâtes Petit Suisse Salade de fruits	Salade de perle marine Poisson à la bordelaise Petits pois/ Carottes Glace à l'eau
LUNDI 06 OCTOBRE	MARDI 07 OCTOBRE	JEUDI 09 OCTOBRE	VENDREDI 10 OCTOBRE
Rosette/ Beurre Cordon bleu (VF) Pâtes Fruit de saison	Taboulé Croque Madame/ Salade verte Fromage blanc/Confiture	Saucisson brioché Suprême de volaille (VF) Haricots verts Tarte aux myrtilles	Surimi/ Mayonnaise Fish and Chips Bavarois à la fraise
LUNDI 13 OCTOBRE	MARDI 14 OCTOBRE	JEUDI 16 OCTOBRE	VENDREDI 17 OCTOBRE
Concombres à la crème Crunchy de poulet (VF) Potatoes Yaourt	Rillettes de poulet Colombo de porc (VPF) Riz Crème brûlée	Betteraves/ Mâche Gnocchi à la crème Fromage Donuts	Repas Halloween

Nous nous réservons la possibilité de modifier ces menus si des circonstances particulières nous y contraignaient.

Fait à Marchéville, le 31 juillet 2025.

Fournisseurs :



Entreprise SCEA La Grange Aux Colombages à Saint-Avit-les-Guespières