



AU MENU DES CANTINES DU SVS DU CARLUXAIS

MOIS DE SEPTEMBRE 2024



	Lundi 2 septembre	Mardi 3 septembre	Jeudi 5 septembre	Vendredi 6 septembre
Menu Végétarien	Salade de crudités Riz cantonnais Gâteau maison	Tartine rilette thon Sauté de poulet Carottes Vichy Fruit (Pastèque)	Salade de tomates Saucisse Gratin de courgettes Glace sorbet	Melon Parmentier de poisson Laitage maison
	Lundi 9 septembre	Mardi 10 septembre	Jeudi 12 septembre	Vendredi 13 septembre
Menu Végétarien	Taboulé/crudités Pizza Crème chocolat	Salade composée Spaguettis bolognaises Tarte	Carottes/céleri râpé Tomates farcies Fromage blanc bio	Salade de P.de terre Filet de poisson sauce chorizo Haricots verts Charlotte
	Lundi 16 septembre	Mardi 17 septembre	Jeudi 19 septembre	Vendredi 20 septembre
Menu Végétarien	Salade tomates/concombres Lasagnes aux courgettes Fruit (raisin)	Tartine de pâté Poulet basquaise Potatoes Yaourt nature bio	Salade de riz Rôti de porc Petits pois/carottes Laitage ou glace	Œuf mayonnaise Poisson Gratin chou-fleur/brocolis Compote
	Lundi 23 septembre	Mardi 24 septembre	Jeudi 26 septembre	Vendredi 27 septembre
Menu Végétarien	Salade de lentilles Omelette au fromage Fruit	Concombre à la crème Veau marenco Pâtes Salade de fruits	Carottes râpées Sauté de porc Gratin de courgettes Laitage maison	Tartine de chèvre chaud Poisson Ratatouille/blé Poire au chocolat
	Lundi 30 septembre			
Menu Végétarien	Salade de chou Pâtes gratinées aux légumes Yaourt			



Ces menus sont communiqués à titre indicatif, ils peuvent être amenés à être modifiés.

Les plats sont élaborés par les cantinières avec des produits frais et de saison, ils sont tous accompagnés de pain.

Viande origine France : Boucherie Régnier, boucherie Lamponnaise

Produits laitiers bio : Ferme de la Chapelle

Poisson frais : Mr Mignon, Mr Miori

Epicier de Carlux, épicerie de Saint Julien de Lampon

Légumes bio : Mélinature Ste Mondane

Pain : Boulangerie de St Julien de Lampon