



AU MENU DES CANTINES DU SVS DU CARLUXAIS

MOIS D'OCTOBRE 2024



Lundi 30 septembre		Mardi 1 octobre	Jeudi 2 octobre	Vendredi 3 octobre
Menu Végétarien	Salade de chou Flan aux légumes Compote	Vermicelle à la tomate Escalopes à la crème Carottes sautées Laitage	Salade composée Friand Fruit	Saucisson, beurre Poisson Purée haricots verts Flan pâtissier
Lundi 7 octobre		Mardi 8 octobre	Jeudi 10 octobre	Vendredi 11 octobre
Menu Végétarien	Potage Riz cantonnais Fruit	Rillettes de poisson Saucisse Lentilles/carottes Crème dessert	Macédoine Couscous au poulet Semoule Salade de fruits	Salade composée Brandade de morue Laitage
Semaine du goût « thème couleurs »				
Lundi 14 octobre VERT		Mardi 15 octobre ORANGE	Jeudi 17 octobre ROUGE	Vendredi 18 octobre BLANC
Menu Végétarien	Potage de chou Quiche aux poireaux Raisin	Carottes râpées Sauté de poulet Purée potimarron/mimolette Salade d'oranges, cannelle	Salade de betteraves Chili con carne Riz Pastèque	Céleri remoulade Poisson sauce citron Chou-Fleur béchamel Fromage blanc



*Bon
Appétit*

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