ATTICHES CANTINE SCOLAIRE T 16 - Du 05/09/2022 au 09/09/2022

	Menu tradition
Lundi	Carottes râpées - Vinaigrette aux fines herbes Chipolatas Label Rouge grillée /Nuggets végétarien de maïs Gratin de chou-fleur HVE et pommes de terre **Banane Bio**
Mardi	Tomates - Vinaigrette à l'huile d'olive Bolognaise de légumes et **pois chiche Bio** **Torsades Bio** Fromage blanc - sucre
Mercredi	Crêpe au fromage Steak haché de boeuf VBF /Bouchées mozzarella tomate basilic Duo de courgettes et pommes de terre béchamel Fruit de saison
Jeudi	Laitue - Vinaigrette Marmite de colin - Sauce crustacés Purée de pommes de terre Liégeois vanille
Vendredi	Concombre - Vinaigrette Emincé de filet de poulet - Façon marengo /Poisson pané 100 % filet **Riz Bio** aux petits légumes Tarte au chocolat

Produit labellisé Bio Origine France Plat signature

Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements
Toutes nos viandes de boeuf, porc et veau sont d'origine française.

ATTICHES CANTINE SCOLAIRE T 16 - Du 12/09/2022 au 16/09/2022

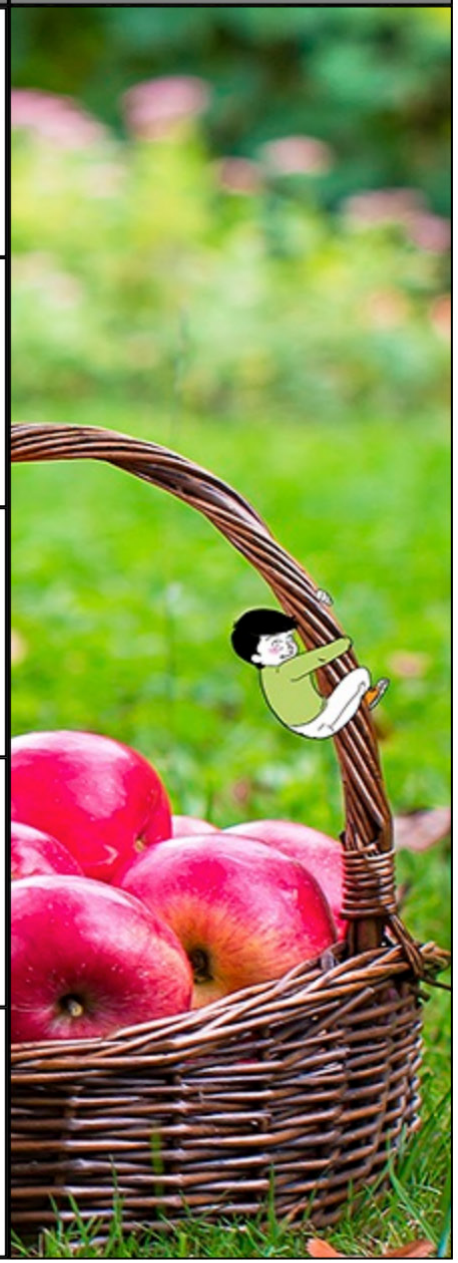
	Menu tradition
Lundi	Carottes, céleri et courgettes râpés Sauté de boeuf - Sauce paprika /Filet de hoki - Sauce paprika **Haricots verts Bio** persillés - Pommes de terre vapeur **Vache qui rit Bio**
Mardi	Tomates - Vinaigrette au pesto Cordon bleu de dinde - Sauce niçoise /Nuggets végétarien de blé - Sauce niçoise **Semoule Bio** Yaourt aromatisé
Mercredi	Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Rôti de porc - Sauce au jus /Poisson pané 100 % filet Brocolis HVE - Pommes de terre vapeur Crème dessert vanille de Vieil Moutier (62)
Jeudi	Oeuf dur - Sauce mayonnaise Gratin de penne, légumes, emmental et cheddar Melon
Vendredi	Feuilleté napolitain Fricassée de poisson - Sauce aurore **Riz Bio** Pilaf Fruit de saison

Régional Origine France Produit labellisé Bio Plat signature

Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements
Toutes nos viandes de boeuf, porc et veau sont d'origine française.

ATTICHES CANTINE SCOLAIRE T 16 - Du 19/09/2022 au 23/09/2022

	Menu tradition
Lundi	Jambon blanc Label Rouge /Poisson pané 100 % filet Courgettes et pommes de terre à la béchamel Biscuit sablé de Retz Ile flottante - Crème anglaise
Mardi	Carottes râpées - Vinaigrette Bouchées mozzarella tomate basilic **Riz Bio** sénégalais **Camembert Bio**
Mercredi	Tomates - Vinaigrette Waterzoi de poulet /Curry de **carottes et pois chiche Bio** **Céréales gourmandes Bio** Yaourt aromatisé
Jeudi	Laitue - Vinaigrette Caesar Hachis parmentier de boeuf /Parmentier de poisson Pastèque
Vendredi	**Betteraves Bio** - Vinaigrette Poisson pané 100 % filet - Sauce ketchup (bouteille) **Penne Bio** - **Emmental Bio** râpé Roulé à la confiture



Produit labellisé Bio Plat signature

Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements
Toutes nos viandes de boeuf, porc et veau sont d'origine française.

ATTICHES CANTINE SCOLAIRE T 16 - Du 26/09/2022 au 30/09/2022

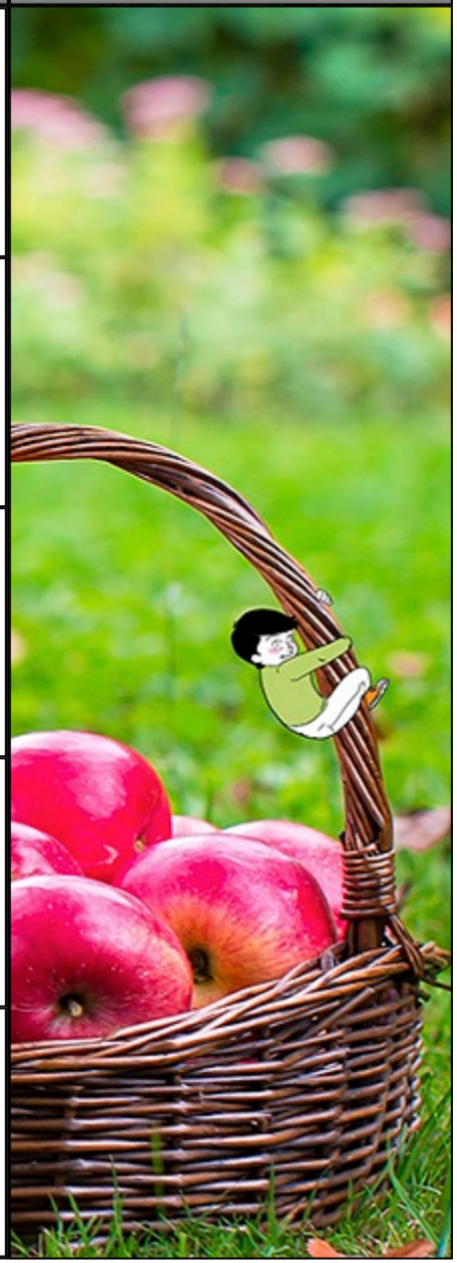
	Menu tradition
Lundi	Céleri râpé - Sauce rémoulade Paupiette de veau FR - Sauce moutarde /Flan de légumes à la méridionale Petits pois, carottes et pommes de terre Yaourt sucré
Mardi	Concombre - féta - Vinaigrette Nuggets végétarien de maïs - Sauce tomate Perles de blé **Banane Bio**
Mercredi	Carottes râpées - Vinaigrette Poisson blanc meunière Epinards à la vache qui rit - Pommes de terre vapeur Éclair chocolat
Jeudi	Tomates - Vinaigrette au poivron Poulet et **riz Bio** façon paëlla /Poisson et **riz Bio** façon paëlla Mousse chocolat au lait de Vieil Moutier (62)
Vendredi	Pizza au fromage Rôti de porc - Sauce barbecue /Omelette - Sauce barbecue Pommes de terre noisette - phx Fruit de saison

Origine France Bio Produit labellisé Régional

Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements
Toutes nos viandes de boeuf, porc et veau sont d'origine française.

ATTICHES CANTINE SCOLAIRE T 16 - Du 03/10/2022 au 07/10/2022

	Menu tradition
Lundi	Perles de pâtes - Sauce façon cocktail Saucisse de Toulouse grillée /Poisson pané 100 % filet Lentilles bio aux carottes - Pommes de terre vapeur Compote pomme
Mardi	Chou blanc râpé - Vinaigrette au curry Boulettes de **boeuf Bio** - Sauce tomate /Bouchées mozzarella tomate basilic - Sauce tomate Penne Carré Ligueil
Mercredi	Velouté de légumes Rôti de dinde - Sauce curcuma /Fricassée de poisson - Sauce curcuma **Riz Bio** Pilaf Fruit de saison
Jeudi	Carottes râpées - Vinaigrette Gratin de pommes de terre et poireaux du Ternois au fromage à raclette Fromage blanc - , sucre vergeoise
Vendredi	Concombre - Vinaigrette Marmite de poisson - Sauce barbecue **Semoule Bio** Tarte au sucre



Produit labellisé Bio Origine France Plat signature

Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements
Toutes nos viandes de boeuf, porc et veau sont d'origine française.

ATTICHES CANTINE SCOLAIRE T 16 - Du 10/10/2022 au 14/10/2022

	Menu tradition
Lundi	Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Sauté de boeuf - Sauce champignons /Carottes et pois chiche à l'orientale **Penne Bio** - **Emmental Bio** râpé **Orange Bio**
Mardi	Céleri râpé - Sauce rémoulade Chili sin carne, **haricots rouges Bio** **Riz Bio** Pilaf Yaourt aromatisé
Mercredi	Salade de **coquillettes** , tomates et mais Emincé de filet de poulet - Sauce au curry /Omelette - Sauce au curry **Haricots verts Bio** persillés - Pommes de terre vapeur Compote de pommes en pot
Jeudi	Falafels de thon - Façon couscous Légumes couscous - **Semoule Bio** Suisse sucré Chantaillou
Vendredi	Feuilleté chorizo, potiron et tomme grise Sauté de porc - Sauce au cheddar /Marmite de colin - Sauce au cheddar Purée de panais et pommes de terre Poire

Origine France Bio Plat signature Régional Produit labellisé

Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements
Toutes nos viandes de boeuf, porc et veau sont d'origine française.

ATTICHES CANTINE SCOLAIRE T 16 - Du 17/10/2022 au 21/10/2022

	Menu tradition
Lundi	Carottes râpées - Vinaigrette ciboulette Gratin de gnocchis à la provençale Fruit de saison
Mardi	Soupe douceur à la tomate Poisson blanc meunière Brocolis HVE et pommes de terre Flan nappé caramel de Vieil Moutier (62)
Mercredi	Salade coleslaw - Sauce rémoulade Sauté de porc - Façon marengo /Chili de patates douces, haricots rouges et poivrons **Riz Bio** créole Crème dessert vanille
Jeudi	Velouté **d'endives** de la ferme du Mélantois (59) Bolognaise de **boeuf Bio** /Bolognaise de légumes et **pois chiche Bio** Spaghetti - **Emmental Bio** râpé **Banane Bio**
Vendredi	**Betteraves Bio** - Vinaigrette Emincé de filet de poulet - Sauce façon blanquette /Fricassée de poisson - Sauce façon blanquette Purée **de potiron** et pommes de terre Far breton

Plat signature Produit labellisé Régional Origine France Bio

Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements
Toutes nos viandes de boeuf, porc et veau sont d'origine française.