Menus Cantine - Ecole Pressignac-Vicq
Septembre – Octobre 2022

Lundi 19/09	Mardi 20/09	Jeudi 22/09	Vendredi 23/09
Feuilleté aux fromages Rissolettes de veau pané Pâtes aux légumes du soleil 20%BIO Pana cotta	Concombre bio à la Grecque brandade de poissons Salade Fruits de saison BIO	Tomate / mozza Poisson meunière Riz bio/ épinards Tiramisu spéculos	Salade de pâte (+crudités) 50%BIO Quenelle de blé Sauce tomate Île flottante
Lundi 26/09	**Mardi 27/09**	**Jeudi 29/09**	**Vendredi 30/09**
Meli mélo de crudité 50 %BIO Brochette de dinde à la mexicaine Purée de vitelotte Clafoutis aux pêches de saison	Œuf mimosa Poulet Basquaise Riz BIO fruits de saison BIO	Salade de crudités 50 %BIO Fish & Chips Crème brûlée	Melon Croque végétarien Ratatouille Éclaire vanille
Lundi 3/10	**Mardi 4/10**	**Jeudi 6/10**	**Vendredi 7/10**
Taboulé Poisson à la provençale Riz BIO Fromage blanc façon stracciatella	Betterave rouge BIO en salade Quiche Lorraine Salade Fruits de saison BIO	Salade piémontaise (maison) Haut de cuisse de poulet BIO Jardinière de légumes Gâteau Basque	Tomate /mozza Escalope de blé pané Purée de lentille corail Crème dessert façon danette + gâteau

Semaine du goût du 10 au 14 octobre

Lundi 17/10	Mardi 18/10	Jeudi 20/10	Vendredi 21/10
Feuilleté aux fromages Pané de fromages avec dés de dinde Jardinière de légumes Éclaire vanille	Salade de crudités 50%BIO Paupiette de dinde Pomme paillasson Fruits de saison BIO	Concombre BIO à la Grecque Poissonette panée Blé BIO Gâteau anniversaire de la cantinière	Repas de enfants