



# CAVIGNAC

## Menus du 01/09/2020 au 04/09/2020



# Menu de la semaine

### Lundi

### Mardi

### Mercredi

### Jeudi

### Vendredi



#### Rentrée scolaire

Menu de Bienvenue



Melon Charentais



Bifteak haché de bœuf  
Charolais au jus

Potatoes

Cantafrais

Mousse au chocolat au lait

#### Goûter

Pain confiture  
Yaourt  
Fruit frais

Concombres en rondelles  
Dés de Mimolette  
Vinaigrette huile d'olive et citron



Rôti de porc  
\* Rôti de dinde

Haricots beurre persillées



Brie



Donuts

#### Goûter

Pain chocolat tablette  
Fruit frais  
Lait vanille

#### Menu à base de produits BIO



Salade de riz BIO aux  
petits légumes



Omelette BIO nature



Brocolis BIO à la crème



Fromage blanc  
sucré BIO



Fruit à noyau BIO

#### Goûter

Petits beurre  
Yaourt  
Compote

inspirations  
Sogeres

la cantine pas pareille



Charolais



Plat végétarien



Plat du chef



Viande française



**CAVIGNAC**  
Menus du 07/09/2020 au 11/09/2020



Menu de la semaine

**Lundi**

Tranche de pastèque

Mijoté de dinde  
Sauce tomate

Semoule

Saint Nectaire

Ile flottante

**Goûter**

Pain miel  
Fromage blanc  
Fruit frais

**Mardi**

Salade de pommes de terre

 Nuggets de blé

Epinards en branche  
à la crème

Petit suisse sucré

Fruit exotique


**Goûter**


Pain fromage  
Compote

**Mercredi**

**Jeudi**


**Menu BIO**

 Carottes râpées BIO  
Vinaigrette au cumin

 Rôti de veau BIO  
au romarin

 Purée de courgette BIO

 Coulommiers BIO

 Crème dessert  
chocolat BIO

**Goûter**

Sablés  
Lait nature  
Fruit frais

**Vendredi**

Macédoine mayonnaise

Filet de colin sauce marseillaise

Riz créole

Edam

Fruit de saison

**Goûter**

Pain chocolat tablette  
Petit suisse  
Compote

inspirations  
Sogeres

la cantine pas pareille



Plat du chef



Plat végétarien



# CAVIGNAC


## Menus du 14/09/2020 au 18/09/2020




# Menu de la semaine

### Lundi


#### Menu BIO

 Croquant de concombres BIO

 Chipolatas grillées BIO  
\* Saucisse de volaille

 Lentilles mijotées BIO

 Edam BIO

 Compote de pommes  
Cassis BIO

#### Goûter

Pain pâte à tartiner  
Petit suisse  
Fruit frais

### Mardi

Taboulé à la menthe

Poisson pané citron

Haricots verts à l'ail

Fromage blanc nature  
sucré

Fruit de saison

#### Goûter


Brioche  
Yaourt  
Compote

### Mercredi

### Jeudi

#### \*\*\* Amuse-bouche : fromage fournols \*\*\*

Tranche de pastèque

 Boulettes végétales sauce  
tomate

Légumes, couscous et  
semoule

Fromage des Pyrénées

 Abricotier du chef

#### Goûter

Pain pâte de fruits  
Petit suisse  
Fruit frais

### Vendredi

Méli mélo de carottes râpées  
et maïs

 Poulet rôti

Frites

Camembert

Cocktail de fruits

#### Goûter

Gaufrette  
Yaourt  
Fruit frais

inspirations  
Sogeres

la cantine pas pareille



Viande française



Plat du chef



Plat végétarien





# CAVIGNAC

## Menus du 21/09/2020 au 25/09/2020



# Menu de la semaine


### Lundi

Salade iceberg et maïs  
Vinaigrette miel et moutarde

 Omelette nature

Ratatouille à la niçoise  
et boulgour

Tomme blanche

 Purée de pommes  
du chef


#### Goûter


Pain beurre chocolat poudre  
Fromage blanc  
Fruit frais


### Mardi


#### **Menu BIO**

 Betteraves BIO

 Jambon blanc BIO  
• Jambon de dinde

 Purée de pommes  
de terre BIO

 Yaourt aromatisé BIO

 Fruit annuel BIO


#### Goûter


Pain fromage  
Compote

### Mercredi

### Jeudi

#### **\*\*\* Les Pas Pareilles \*\*\***

 **Cake paprika poivrons et tomate**  
sauce fromage blanc aux herbes

 Daube de bœuf charolais

Carottes persillées

Tomme grise

Fruit de saison

#### Goûter

Cake aux fruits  
Petit suisse  
Jus de fruits

### Vendredi

Melon charentais

Filet de de lieu sauce aux épices

Riz façon espagnol

Petit moulé

Crème dessert  
vanille

#### Goûter

Pain chocolat tablette  
Fruit frais  
Yaourt

inspirations  
Sogeres

la cantine pas pareille



Charolais



Plat du chef



Plat végétarien



# CAVIGNAC

## Menus du 28/09/2019 au 02/10/2020



# Menu de la semaine

### Lundi

#### Menu BIO



Légumes façon  
macédoine BIO



Colombo de porc BIO  
\* Sauté de volaille



Pommes de terre  
Persillées BIO



Yaourt nature sucré BIO



Fruit annuel BIO

#### Goûter

Pain fromage  
Compote

### Mardi

Taboulé

Cordon bleu de volaille

Brocolis à la crème

Bûche de chèvre

Fruit exotique

#### Goûter

Palmito  
Petit suisse  
Fruit frais

### Mercredi

### Jeudi

\*\*\* Amuse-bouche : quinoa à l'huile  
d'olive \*\*\*

Œuf dur mayonnaise



Rôti de veau

Haricots blancs mijotés  
à la tomate

Emmenthal

Fruit de saison

#### Goûter

Pain confiture  
Lait vanille  
Compote

### Vendredi

Concombres en rondelles  
Vinaigrette aux herbes



Beignets de mozzarella

Epinards branche béchamel  
et riz

Cantalrais



Purée de pommes  
du chef

#### Goûter

Pain beurre chocolat poudre  
Flan nappé caramel  
Fruit frais

inspirations  
Sogeres

la cantine pas pareille



Viande française



Plat du chef



Plat végétarien