

# Cantine de Rouffilhac

## Mois de septembre 2017

<b>Lundi 4</b> Taboulé Chipolatas Haricots verts au beurre Coulommiers Fruit	<b>Mardi 5</b> Melon Sauté de bœuf* Purée de pommes de terre Fromage blanc Fruit	<b>jeudi 7</b> Salade de tomates Filet de poisson Gratin de courgettes Conté Fruit	<b>Vendredi 8</b> Saucisson sec Filet de poulet+ Quinoa sauce soja Édam Fruit
<b>Lundi 11</b> Concombre Filet de poisson Riz Brie Crème brûlée	<b>Mardi 12</b> Carottes râpées Steak haché* Tagliatelles Yaourt nature Fruit	<b>Jeudi 14</b> Melon Saucisse de Francfort Carottes à l'ail Pyrénées Biscuit sablé	<b>Vendredi</b> Salade verte Côte de porc+ Ratatouille Petit suisse Fruit
<b>Lundi 18</b> Melon Escalope de veau* Boulgour Yaourt nature Sorbet	<b>Mardi 19</b> Chorizo Filet de poisson Épinards à la crème Gouda Quatre-quarts	<b>Jeudi 21</b> Salade de tomates Steak haché* Semoule au curry Maasdam Fruit	<b>Vendredi 22</b> Œuf dur Jambon au four sur toast Brocolis Crème de gruyère Compote
<b>Lundi 25</b> Salade de betteraves Sauté de dinde Pomme de terre vapeur Mimolette Fruit	<b>Mardi 26</b> Salade verte Cuisse de poulet+ Champignons sautés Camembert Fruit	<b>Jeudi 28</b> Pâté de campagne Steak* Petit-pois Yaourt brassé Flan caramel	<b>Vendredi 29</b> Salade de tomates Filet de poisson Riz Cheddar Liégeois chocolat

+Produits locaux ( sous réserve d'être livré )

\*viande bœuf et veau d'origine française