

Inscriptions et annulations à l'adresse: cantine@mairie-rouge.fr

La viande bovine servie est d'origine française

Pour des raisons d'approvisionnement, certains composants du menu peuvent être modifiés, merci de votre compréhension.

- Régulièrement la salade verte est rajoutée au menu

Les menus sont téléchargeables sur le site internet de la mairie: www.mairie-rouge.fr



Semaine n° 35 02 au 03/09			Judi 2 Septembre	Vendredi 3 Septembre
Entrée			Melon*	Tomates°/riz/thon
Plat du jour			Poisson panée coquillettes	Echine de porc Chou fleur° poelé
Dessert			Yaourt aromatisé	Vache qui rit Glace
Semaine n°36 06/09 au 10/09	Lundi 6 Septembre	Mardi 7 Septembre	Judi 9 Septembre	Vendredi 10 Septembre Menu végétarien
Entrée	Pamplemousse	Cervelas	Carottes râpées°/Pommes°	Salade/ maïs/ gruyère
Plat du jour	Filet de poisson à la crème Semoule	Hachis parmentier Salade verte°	Cordon bleu Epinards crème	Tortis couleurs
Dessert	Morbier Ile flottante	Kiri Fruit de saison*(poire°)	Gruyère Gaufre chantilly	Fromage blanc°
Semaine n° 37 13/09 au 17/09	Lundi 13 Septembre	Mardi 14 Septembre	Judi 16 Septembre	Vendredi 17 Septembre
Entrée	Salade d'automne° Pomme Endives- raisins secs	Radis*/beurre	Salade de tomates°	Concombre sauce yaourt
Plat du jour	Lapin Frites	Rôti de porc Ratatouille	Bœuf Bourguignon Riz/ Salade°	Filet de poisson à la sauce tomate Pomme de terre
Dessert	Entremet vanille	Muster Gâteau de semoule	Vache qui rit Fruit de saison*(raisin)	Yaourt de chèvre

* Légumes ou fruits de saison

° Producteurs locaux

La viande bovine servie est d'origine française

Semaine n° 38 20/09 au 24/09	Lundi 20 Septembre Menu végétarien	Mardi 21 Septembre	Jeudi 23 Septembre	Vendredi 24 Septembre
Entrée	Carottes rapées°/maïs	Sardine à l'huile	Radis	Museau/tomates°
Plat du jour	Omelette pommes de terre Salade	Blanquette de veau Champignons / semoule	Filet de poisson à la crème Brocolis	Pintade Haricots beurre Cantafrais
Dessert	Beaufort Fruits au sirop	Fromage blanc°	Riz au lait	Fruit de saison*
Semaine n°39 27/09 au 01/10	Lundi 27 Septembre	Mardi 28 Septembre	Jeudi 30 septembre	Vendredi 1 Octobre
Entrée	Crêpes fourrée au fromage	Pamplemousse	Salade°/lardons/dés de gruyère/croûtons	Betteraves cuites
Plat du jour	Poisson blanc sauce tomate Haricots verts	Lasagnes	Sauté de porc Jardinière de légumes	Rôti de veau Spaghettis à la tomate
Dessert	Raisin*	Yaourt	Poire°	Petits suisses (2x60g)
Semaine n°40 04/10 au 08/10	Lundi 4 Octobre	Mardi 5 Octobre Menu végétarien	Jeudi 7 Octobre	Vendredi 8 Octobre
Entrée	Riz/thon	Carottes rapées	Concombre	Mousse de foie
Plat du jour	Lapin/ Frites	Steack végétal/ flageolets	Saucisse Purée	Cabillaud beurre blanc Tortis tricolore
Dessert	Maroille Mousse au chocolat	Pont l'évêque Kiwi	Pomme	Morbier Yaourt coulis de fruit
SEMAINE DU GOÛT				
Semaine n°41 11/10 au 15/10	Lundi 11 Octobre	Mardi 12 Octobre	Jeudi 14 Octobre	Vendredi 15 Octobre
Entrée	Potage potimarron/panais/ brocolis	Radis noir Carottes	Potage de cresson	Beurre de sardine
Plat du jour	Tartiflette	Rougaille Riz sauvage	Roussette Pommes de terre vapeur	Joue de porc au cidre semoule
Dessert	Fruit de saison	Entremet pistache Biscuit	Brie Entremet à la vanille	Yaourt de chèvre sucré

* Légumes ou fruits de saison

° Producteurs locaux

La viande bovine servie est d'origine française

Semaine n°42 18/10 au 22/10	Lundi 18 octobre Menu végétarien	Mardi 19 octobre	Jeudi 21 octobre	Vendredi 22 octobre
Entrée	Betteraves cuites/ endives	Potage tomates maison	Potage de légumes°	Salade niçoise (Mache/Œufs bio/ PDT/Olives)
Plat du jour	Omelette (œufs bio)/ Gruyère/ Salade	Roti de dinde Petits pois carottes	Filet de poisson à la creme / riz	Lapin° Carottes vichy°
Dessert	Poire	Pomme bio	Coulommiers Kiwi*	Crème dessert

* Légumes ou fruits de saison

° Producteurs locaux

La viande bovine servie est d'origine française