

lundi 5 juillet 2021	mardi 6 juillet 2021	mercredi 7 juillet 2021	jeudi 8 juillet 2021	vendredi 9 juillet 2021
Asperges blanches sauce au miel	Melon jaune	Tomates féta	Tarte au fromage	Salade à l'avocat et concombre
Filet de merlu meunière	Pavé fromagé	Cuisse de poulet rôti	Rôti de porc au lait	Escalope de veau
Blé sauce tomate	Pommes dauphine	Courgettes sautées	Carottes vichy	Tomate provençale
Cantal				Saint-paulin
Abricots	Flan vanille	Beignet aux pommes	Fraises	Riz au lait
lundi 12 juillet 2021	mardi 13 juillet 2021	mercredi 14 juillet 2021	jeudi 15 juillet 2021	vendredi 16 juillet 2021
Macédoine mayonnaise	Haricots vert mimosa		Radis roses	Rillettes
Jambon blanc	Tomate farcie maison	Férié	Oeuf brouillé aux fines herbes	Filet de flétan poêlé
Tortis	Riz pilaf		Poêlée de ratatouille	Brocolis sautés
Camembert	Fromage		Saint-nectaire	Comté
Nectarine	Prunes jaunes		Eclair chocolat	Abricots
lundi 19 juillet 2021	mardi 20 juillet 2021	mercredi 21 juillet 2021	jeudi 22 juillet 2021	vendredi 23 juillet 2021
Pomme de terre au surimi	Melon	Oeuf dur sauce aurore	Tartine de sardine à l'huile	Salade de tomates
Emincé de bœuf	Filet de cabillaud au four	Pizza margarita	Brochette de volaille	Tajine d'agneau
Printanière de légumes	Piperade	Chiffonade de salade	Petits pois à la française	Semoule
Tomme pessac	Morbier		Petit suisse	Coulommiers
Pêche blanche	Flan pâtissier	Yaourt velouté aux fruits	Prunes Reine-Claude	Crème glacée
lundi 26 juillet 2021	mardi 27 juillet 2021	mercredi 28 juillet 2021	jeudi 29 juillet 2021	vendredi 30 juillet 2021
Betterave mimosa	Pastèque	Concombre à la crème	Carottes râpées vinaigrette	Taboulé frais
Tagliatelles aux saumons	Courgette farcie	Filet de dinde rôti	Cheeseburger	Roti de faux filet
	Riz créole	Gratin d'aubergine	Frites	Haricots verts persillade
Fromage blanc	Mimolette	Yaourt nature		Vache qui rit
Abricots	Compote de pomme fraise	Muffin choco	Petits pot de glace	Nectarine

\*L'entrée ou le plat alternatif sont proposés en remplacement d'un produit carné dans le menu traditionnel. Les menus seront fait journalièrement suivant les effectifs pour ce mois ci

Valeur des couleurs  
 Fruits ou Légumes cuits  
 Fruits ou Légumes crus  
 Féculent  
 Légumes mixtes  
 Plat protéique  
 Laitage

Ces menus peuvent être changés sans préavis pour des raisons d'approvisionnement.

Les provenances des viandes et tous les autres produits peuvent être consultées au bureau du responsable de la restauration ou demandées par mail à : [restauration@canéjan.fr](mailto:restauration@canéjan.fr)

lundi 2 août 2021	mardi 3 août 2021	mercredi 4 août 2021	jeudi 5 août 2021	vendredi 6 août 2021
Betterave au maïs	Salade de pâtes	Melon	Soupe de Pastèque	Maquereau sauce moutarde
Boudin	Tournedos de volaille	Steak grillé persillé	Poisson du jour	Croque-monsieur maison
Purée	Aubergines à la romaine	Haricots plats au beurre	Chou-fleur en persillade	Chiffonade de salade
Morbier	Cantal	Brie		
Mirabelles	Brugon	Tarte aux myrtilles	Crème dessert/ pain d'épice	Compote de pommes
lundi 9 août 2021	mardi 10 août 2021	mercredi 11 août 2021	jeudi 12 août 2021	vendredi 13 août 2021
Concombre fraîcheur	Mesclun et chèvre sauce pistou	Duo de choux aux oeufs	Tomate mozzarella	Macédoine
Omelette nature	Osso buco à l'orange	Aiguillette de poulet marinée	Rôti de porc	Lasagnes au saumon
Poêlée de ratatouille	Spaghetti	Pommes sautées	Courgettes sautées	
Yaourt nature		Camembert		Tome blanche
Cake	Liégeois	Poire	Flan / biscuit	Nectarine
lundi 16 août 2021	mardi 17 août 2021	mercredi 18 août 2021	jeudi 19 août 2021	vendredi 20 août 2021
Betteraves lanières mimosa	Tomates vinaigrette	Pastèque	Salade de lentilles	Courgettes aux olives
Raviolis frais à la tomate gratinés	Escalope de dinde à l'ancienne	Sauté de boeuf aux olives	Haché de veau	Filet de cabillaud au citron
	Poêlée forestière	Pomme vapeur	Haricots beurre	Riz à la tomate
Fromage blanc au miel	Pont-l'évêque	Gouda	gruyère	
Prunes Reine-Claude	Tarte aux pommes fine	Abricots au sirop	Pêche blanche	Yaourt velouté aux fruits
lundi 23 août 2021	mardi 24 août 2021	mercredi 25 août 2021	jeudi 26 août 2021	vendredi 27 août 2021
Salade de tomates maïs	Concombre aux fines herbes	Bouchée à la raclette	Melon	Asperges vinaigrette
Steak grillé persillé	Cuisse de pintade au four	Filet de merlu meunière	Spaghetti à la bolognaise	Jambon grillé
Caponata d'aubergines	Haricots verts au beurre	Piperade		Flageolets
Pyréné	Coulommier		Yaourt nature	Saint paulin
Semoule au lait et chocolat	Glace	Nectarine	Compote pomme	Mirabelles
lundi 30 août 2021	mardi 31 août 2021	mercredi 1 septembre 2021	jeudi 2 septembre 2021	vendredi 3 septembre 2021
Avocats	Melon jaune	Haricots vert en salade	Pastèque	Blé au pistou
Calamar à l'américaine	Frittata de tomates	Osso buco de veau à l'orange	Chipolatas	Emincé de dinde
Riz créole	Courgettes sautées	Tagliatelles	Purée	Petits pois
Cantal	Petits-suisses nature	Tomme blanche		Comté
Liégeois vanille	Quatre quart	Pêches	Yaourt aromatisé	Banane

\*L'entrée ou le plat alternatif sont proposés en remplacement d'un produit carné dans le menu traditionnel. Les menus seront fait journalièrement suivant les effectifs pour ce mois ci

Valeur des couleurs  
 Fruits ou Légumes cuits  
 Fruits ou Légumes crus  
 Féculent  
 Légumes mixtes  
 Plat protéique  
 Laitage

Ces menus peuvent être changés sans préavis pour des raisons d'approvisionnement.

Les provenances des viandes et tous les autres produits peuvent être consultées au bureau du responsable de la restauration ou demandées par mail à: restauration@canéjan.fr

lundi 6 septembre 2021	mardi 7 septembre 2021	mercredi 8 septembre 2021	jeudi 9 septembre 2021	vendredi 10 septembre 2021
Feuilleté fromage	Salade coleslow	Salade de pâtes	Tomates vinaigrette	Macédoine mayonnaise
Filet de poulet au romarin	Poisson du jour	Emincé de boeuf poelé	Sauté de porc	Pizza 3 fromages
Epinards à la crème	Polenta	Duo de choux fleurs	Haricots beurres	Salade verte
Gratin d'épinard au comté		Crumble de choux fleurs mozzarella	Omelette	
Gruyère		Fromage blanc nature	Coulommiers	
Raisin Chasselat	Entremets chocolat	Prunes Reine-Claude	Semoule au lait	Pêche blanche
lundi 13 septembre 2021	mardi 14 septembre 2021	mercredi 15 septembre 2021	jeudi 16 septembre 2021	vendredi 17 septembre 2021
Concombre en salade	Betteraves au Gouda	Pastèque	Pâté de campagne de Canéjan	Velouté froid de courgettes
			Sardines	
Filet de poisson meunière	Lasagnes végétales	Rôti de bœuf	Poulet de Dordogne	Escalope de porc poelée
Ratatouille	Chiffonade de salade	Frites	Carottes glacées de St Jean d'Illiac	Flageolets
		Steack fromagé	Filet de poisson	Curry de riz
Vache qui rit			Tome de Pessac	Brie
Tarte tatin	Crème dessert vanille	Yaourt nature sucré	Canelés de Vayres	Raisin blanc
lundi 20 septembre 2021	mardi 21 septembre 2021	mercredi 22 septembre 2021	jeudi 23 septembre 2021	vendredi 24 septembre 2021
Salade de tomates à l'emmental	Carottes râpées au fenouil	Radis roses	Taboulet	Chou-fleur sauce cocktail
Omelette nature	Pain de saucisse à la tomate	Filet de dinde rôti	Sauté de veau à la cannelle	Poisson du jour
Poelée forestière	Riz pilaf	Gratin d'aubergines	Purée de céleri	Pomme vapeur
	Tomates farcies au fromage	Moussaka au soja	Curry de carottes et pâtes	
		Edam	Reblochon	Camembert
Muffins	Petit-suisse aux fruits	Eclair chocolat	Raisin noir	Poire
lundi 27 septembre 2021	mardi 28 septembre 2021	mercredi 29 septembre 2021	jeudi 30 septembre 2021	vendredi 1 octobre 2021
Salade de riz au surimi	Salade de petits pois aux carottes	Concombre	Pastèque	Betterave au maïs
Côte de porc poelée	Sot l'y laisse dinde au jus de volaille	Poisson du jour	Sauté bœuf aux olives	Tajine pois chiche, légumes et dattes
Gratin de navets aux pommes	Pommes sautées	Brocolis sautés	Boulgour	
Galette végétale	Polenta crémeuse au basilic		Boulgour aux légumes/salade	
Carré de l'Est	Saint nectaire	Mimolette		Emmental
Ananas frais	Raisin	Flan patissier	Yaourt aromatisé	Poire

L'entrée ou le plat alternatif sont proposés en remplacement d'un produit carné dans le menu traditionnel

Valeur des couleurs  
 Fruits ou Légumes cuits  
 Fruits ou Légumes crus  
 Féculents  
 Légumes mixtes  
 Plat protéique  
 Laitage  
 Plat alternatif

Ces menus peuvent être changés sans préavis pour des raisons d'approvisionnement.

Les provenances des viandes et tous les autres produits peuvent être consultées au bureau du responsable de la restauration ou demandées par mail à : restauration@canéjan.fr

**Gôûters du mois de: septembre-21**

lundi 2 août 2021	mardi 3 août 2021	mercredi 4 août 2021	jeudi 5 août 2021	vendredi 6 août 2021
<b>Pain miel</b>	<b>Pain</b>	<b>Pruneau sec</b>	<b>Compote</b>	<b>Petit suisse nature</b>
<b>Prune</b>	<b>Fromage</b>	<b>Semoule au lait</b>	<b>Pain beurre</b>	<b>Palmier</b>
lundi 9 août 2021	mardi 10 août 2021	mercredi 11 août 2021	jeudi 12 août 2021	vendredi 13 août 2021
<b>Biscuit sablé</b>	<b>Compote</b>	<b>Pain</b>	<b>Prune</b>	<b>Lait</b>
<b>Pain beurre</b>	<b>Pain miel</b>	<b>Kiri</b>	<b>Pain chocolat</b>	<b>Brioche</b>
lundi 16 août 2021	mardi 17 août 2021	mercredi 18 août 2021	jeudi 19 août 2021	vendredi 20 août 2021
<b>Yaourt sucré</b>	<b>banane</b>	<b>Pain</b>	<b>Pain confiture</b>	<b>Petits suisse</b>
<b>Sablé</b>	<b>Lait</b>	<b>Morbier</b>	<b>Jus orange</b>	<b>Pain/chocolat</b>
lundi 23 août 2021	mardi 24 août 2021	mercredi 25 août 2021	jeudi 26 août 2021	vendredi 27 août 2021
<b>Pomme</b>	<b>Camembert</b>	<b>Compote</b>	<b>Pain d'épice</b>	<b>Pain pate tartiner</b>
<b>Fromage blanc</b>	<b>Pain</b>	<b>Pain beurre</b>	<b>Petits suisse</b>	<b>Abricots secs</b>
lundi 30 août 2021	mardi 31 août 2021	mercredi 1 septembre 2021	jeudi 2 septembre 2021	vendredi 3 septembre 2021
<b>Semoule au lait</b>	<b>Compote</b>	<b>Lait</b>	<b>Pain/ pate tartiner</b>	<b>Brioche</b>
<b>Dattes</b>	<b>Galette bretonne</b>	<b>Pommes granny</b>	<b>Jus orange</b>	<b>Yaourt sucré</b>