

MENUS DE LA CANTINE

Du lundi 06 au vendredi 17 mars 2023

LUNDI 06/03

Entrée

Plat principal

Garniture

Produit laitier

Fruit

 **Poulet basquaise**

 **Semoule**

Comté

 **Orange**

MARDI 07/03

 **Salade de pâtes**

 **Casserole de courge à la méditerranéenne**

Fromage blanc

 **Compote maison**

JEUDI 09/03

 **Carottes râpées**

 **Sauté de bœuf**

 **Pommes de terre**

Yaourt brebis

VENDREDI 10/03

Velouté de petits pois et pommes de terre

Poisson à la bordelaise

 **Chou-fleur rôti**

Yaourt aromatisé

LUNDI 13/03

Entrée

Plat principal

Garniture

Produit laitier

Fruit

 **Osso bucco de dinde**

Pâtes

Edam

 **Poire**

MARDI 14/03

 **Céleri rémoulade**

 **Saucisse de Morteau**

 **Lentilles/Carottes**

Yaourt aromatisé

JEUDI 16/03

 **Salade de betteraves vinaigrette**

 **Couscous végétarien**

Tome blanche

Kiwi

VENDREDI 17/03

 **Velouté de patates douces**

Poisson sauce citron

 **Fondue de poireaux**

Petits suisses

Légende : Fruits et légumes // Pain et féculents // Viande, poisson ou oeuf // Lait et produits laitiers // Produits sucrés // Repas végétarien

 Agriculture biologique

 Viande française bio

MENUS DE LA CANTINE

Du lundi 20 au vendredi 31 mars 2023

LUNDI 20/03

Entrée

 Pommes de terre à la piémontaise

Plat principal

 Esacalope de dindonneau

Garniture

 Purée de céleri

Produit laitier

Yaourt Nadège

Fruit

MARDI 21/03

 Duo de chou vinaigrette

 Hachis parmentier végétarien

Gouda

Banane

JEUDI 23/03

 Steak haché sauce au poivre

Frites

Cantal

 Pomme

VENDREDI 24/03

 Velouté de pois cassés

Lasagnes de saumon

Salade d'endives

Yaourt aromatisé

LUNDI 27/03

Entrée

 Tajine de poulet

Garniture

 Semoule

Produit laitier

Camembert

Fruit

 Orange

MARDI 28/03

 Salade de pâtes

 Sauté de porc

 Carottes persillées

Yaourt aromatisé

JEUDI 30/03

 Salade de betteraves à l'échalotte

 Riz et haricots rouges à l'espagnol

Saint Nectaire

 Kiwi

VENDREDI 31/03

 Poireaux vinaigrette

Poisson sauce safrané

 Quinoa

Yaourt brebis

Légende : Fruits et légumes // Pain et féculents // Viande, poisson ou oeuf // Lait et produits laitiers // Produits sucrés // Repas végétarien

 Agriculture biologique

 Viande française bio

MENUS DE LA CANTINE

Du lundi 03 au vendredi 07 avril 2023

LUNDI 03/04

Entrée

 Salade piémontaise

Plat principal

 Rôti de dinde

Garniture

 Flan de carottes

Produit laitier

Yaourt aromatisé

Fruit

Produits sucrés

MARDI 04/04

 Radis

 Penne et chou-fleur rôti au curry

Fromage blanc

 Compote pomme/rhubarbe

JEUDI 06/04

 Boulettes de bœuf à la tomate

 Blé

Edam

 Poire

VENDREDI 07/04

Salade d'endives

Navarin d'agneau

Flageolets

Emmental

 Gâteau de Pâques

Légende : Fruits et légumes // Pain et féculents // Viande, poisson ou oeuf // Lait et produits laitiers // Produits sucrés // Repas végétarien

 Agriculture biologique

 Viande française bio

MENUS DE LA CANTINE

Du lundi 24 avril au vendredi 05 mai 2023

LUNDI 24/04

Entrée

Plat principal

Garniture

Produit laitier

Fruit



Jambalaya

Riz

Tome noire



Kiwi

MARDI 25/04



Salade de pâtes



Palette à la diable



Gratin de chou-fleur

Yaourt Nadège

JEUDI 27/04



Salade de betteraves vinaigrette



Lasagnes aux lentilles corails

Comté

Banane

VENDREDI 28/04



Carottes râpées

Poisson meunière



Purée de patates douces

Petits suisses

LUNDI 27/02

Entrée

Plat principal

Garniture

Produit laitier

Fruit

Lundi de Pâques

FERIÉ

MARDI 02/05



Taboulé



Escalope de dinde au curry

Salsifis

Yaourt aromatisé

JEUDI 04/05



Fenouil à l'orange



Rôti de bœuf



Pomme vapeur

Yaourt brebis

VENDREDI 05/05



Filet de poisson sauce provençale



Polenta

Saint Paulin



Kiwi

Légende : Fruits et légumes // Pain et féculents // Viande, poisson ou oeuf // Lait et produits laitiers // Produits sucrés // Repas végétarien



Agriculture biologique



Viande française bio