

MENUS DE LA CANTINE

Du lundi 04 au 15 mars 2024

LUNDI 04/03

Entrée



Soupe de patates douces

Plat principal



Paupiette de dinde
Sauce à la crème

Garniture

Duo de haricots

Produit laitier



Yaourt

Dessert

MARDI 05/03



Céleri rémoulade



Risotto forestier

Saint nectaire



Pomme

JEUDI 07/03

Croziflette



Salade verte



Compote et clémentine

VENDREDI 08/03

Poisson pané
Citron



Carottes/Salsifis persillés

Emmental

Gauffre au sucre

LUNDI 11/03

Entrée

Friand au fromage

Plat principal



Poulet rôti

Garniture

Petits pois à la française

Produit laitier

Semoule au caramel

Dessert

MARDI 12/03

Oeuf brouillé à l'emmental

Pommes de terre rissolées

Fromage blanc sucré



Orange

JEUDI 14/03



Carottes râpées



Chipolatas



Purée de céleri

Banane

VENDREDI 15/03



Crème Dubarry

Brandade de poisson



Salade verte

Crème dessert chocolat

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 18 au vendredi 29 mars 2024

LUNDI 18/03

Entrée

 Betteraves
Echalotes


Plat
principal

Escalope milanaise

Garniture

Gratin dauphinois

Produit
laitier

 Yaourt

Dessert

MARDI 19/03

 Œuf dur
mayonnaise

Clafoutis de légumes

 Salade verte

Beignet de pomme


JEUDI 21/03



Steak haché
sauce barbecue

Farfadelles

Comté

 Kiwi

VENDREDI 22/03

 Crème de lentilles

Filet de colin
sauce safrané

Épinards
à la crème

Yaourt aromatisé

LUNDI 25/03

Entrée

Soupe
de vermicelles

Plat
principal

 Sauté de dinde
graines de moutarde

Garniture

Choux de bruxelles
braisés

Produit
laitier

 Clémentine

Dessert

MARDI 26/03

 Radis beurre

 Couscous
végétarien

Edam

Compote liégeoise

JEUDI 28/03


Macédoine

Spaghettis
carbonara

Tome blanche

Ananas au sirop

VENDREDI 29/03

 Chou blanc
croûtons

Saumon
sauce basilic

 Riz pilaf

Glace

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

 Agriculture biologique

 Viande française bio