

MENUS CANTINE

DU 5 AU 30 MARS

 Produits issus de l'agriculture biologique  « Fait maison »  Viande d'origine française

● Fruits & légumes ● Viande, poisson, œufs ● Féculents ● Produits laitiers



Le pain servi au cours du repas le lundi est issu de l'agriculture biologique.

Les goûters sont préparés sur place avec livraison de certaines denrées le jour même.

De ce fait, les menus sont sujets à modifications selon l'approvisionnement.




LUNDI 05/03

- Salade verte
- à l'Emmental
- Sauté de porc à la moutarde 
- Purée de pommes de terre 
- et carottes
- Yaourt aux fruits


MARDI 06/03

- Toast au fromage 
- Paupiette de dinde
- Haricots verts
- Compote pommes - poires


MERCREDI 07/03

- Macédoine de légumes
- Pâtes à la bolognaise 
- gratinées
- Fruit de saison

JEUDI 08/03

- Potage de légumes 
- Poisson frais crème citron
- Julienne de légumes
- Pâtisserie

VENDREDI 09/03

- Taboulé à l'orientale
- Sauté de veau 
- Chou-fleur gratiné 
- Fruit de saison



LUNDI 12/03

- Pommes de terre au thon
- Carbonnade flamande 
- Haricots beurre
- Crème dessert vanille



MARDI 13/03

- Carottes persillées
- Sauté d'agneau au curry
- Flageolets
- Emmental 
- Fruit de saison

MERCREDI 14/03

- Tartine aux deux fromages 
- Saucisse aux choux verts 
- Compote de pommes

JEUDI 15/03

- Salade verte
- Cuisses de poulet fermier 
- Brunoise de légumes
- Entremet chocolat /biscuit 

VENDREDI 16/03

- Potage de légumes 
- Jambon Grillé 
- Pommes de terre sautées
- Yaourt sucré


LUNDI 19/03

- Salade Marco
- Chipolata grillée 
- Épinards à la crème
- Fruits de saison

MARDI 20/03

- Betteraves persillées
- Steak haché 
- Petits pois carottes
- Semoule au lait 

MERCREDI 21/03

- Endives au bleu
- Aiguillettes de poulet au lait de coco 
- Boulgour
- Fruit de saison

JEUDI 22/03

- Duo carottes - céleri
- Brandade de poisson 
- Tomme 
- Compote pommes - framboises

VENDREDI 23/03

- Potage de légumes 
- Filet de dinde rôti
- Carottes au jus
- Yaourt sucré


LUNDI 26/03

- Salade verte au bleu
- Rougaille saucisse 
- Riz 
- Fromage blanc

MARDI 27/03

- Céleri rémoulade
- Filet de poisson frais
- Sauce beurre nantais
- Haricots verts
- Fruit de saison

MERCREDI 28/03

- Riz au thon
- Cordon bleu
- Céleri boule gratiné
- Compote pommes 

JEUDI 29/03

- Tartine au chèvre 
- Blanquette de veau 
- Poêlée légumes 
- Crème dessert chocolat

VENDREDI 30/03

- Salade verte au bleu
- Steak végétal
- Frites
- Fruits de saison